

Bärlauch-Spaghetti

Für 4 Portionen:



500g Spaghetti oder Bucatini

Salz, Pfeffer

6 EL Bärlauchpesto

50g frischer Bärlauch

80g frisch geriebener Parmesankäse

50g Pinienkerne

Pasta ins kochende Salzwasser geben und bissfest garen. Abgießen und etwas Nudelwasser aufheben. Pasta wieder zurück in den Topf geben, Bärlauchpesto und gehackter frischer Bärlauch unterrühren, abschmecken und mit Parmesankäse bestreuen. Alles gut vermengen. Pinienkerne ohne Fett in der Pfanne rösten bis sie goldbraun sind. Pasta auf Teller verteilen und mit den Pinienkernen bestreuen.

Bärlauchpesto – self-made

30g Pinienkerne

30g Bärlauch

4 El Gemüsebrühe

6 El Olivenöl

30g geriebener Parmesankäse

Alle Zutaten in einen Mixer geben und durchmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alternativ geht auch ein Pürierstab.

Gut zu wissen:

Im April hat er Saison. Sobald er blüht, wird er faserig und ist dann einfach nicht mehr genießbar.