Rezept

Spaghetti mit Bärlauchpesto

Ein Rezept von Spaghetti mit Bärlauchpesto, am 28.04.2024

Zutaten

- **100 g** Pinienkerne
- **150 ml** Olivenöl
- Pfeffer
- **100 g** frisch geriebener Parmesan
- **80 g** junge Bärlauchblätter (ca. 3 Hand voll)
- Salz
- **400 g** Spaghetti

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 860 kcal

Zubereitung

1. Die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne goldgelb anrösten, so bekommen sie ein feines Aroma. Danach im Mixer grob zerkleinern.

2. Den Bärlauch waschen, trockentupfen und die Blätter klein schneiden.

3. Den Bärlauch zu den Pinienkernen in den Mixer geben und unter Mixen nach und nach Olivenöl dazugeben, bis das Pesto eine schöne cremige Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Die Spaghetti in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung kochen. Durch ein Sieb abgießen und in einer Schüssel mit dem Pesto vermischen. Mit Parmesan bestreuen und sofort servieren.