Rezept

Spargelpasta mit Bärlauchpesto

Ein Rezept von Spargelpasta mit Bärlauchpesto, am 27.04.2024

Zutaten

1 dickes Bund	Bärlauch
50 g	frisch geriebener Parmesan
	Salz
400 g	Spaghetti
1 EL	Olivenöl
3 EL	gehackte Mandeln
100 ml	Olivenöl
	Pfeffer
500 g	grüner Spargel
	etwas Parmesan zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal

Zubereitung

1. Für das Pesto den Bärlauch waschen und grob hacken. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Mit Bärlauch, Parmesan und Öl fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spaghetti in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest kochen.

2. Inzwischen den Spargel waschen und holzige Enden entfernen. Die Stangen schälen und schräg in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spargelstücke darin bei mittlerer Hitze rundherum ca. 6 Min. bissfest braten. Leicht salzen.

3. Die abgetropften Spaghetti mit dem Pesto und den gebratenen Spargelstücken mischen. Mit Parmesan bestreut servieren.