

Rezept

# Linguine mit Frühlingspesto

Ein Rezept von Linguine mit Frühlingspesto, am 16.03.2025

## Zutaten

<b>400 g</b> Linguine (oder andere lange Nudeln)	<b>1 Bund</b> Bärlauch
<b>3 EL</b> gehackte Mandelkerne	<b>50 g</b> Parmesan
<b>100 ml</b> Olivenöl	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**  
Ca. 260 kcal, 36 g F, 8 g EW, 1 g KH

## Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsangabe zubereiten. Bärlauch waschen und verlesen, Stiele entfernen, Blätter klein hacken. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Den Parmesan reiben.

---

2. Bärlauch, Mandeln, Parmesan und Öl mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Frisch gekochte Nudeln untermischen.