

Rezept

Linguine mit Frühlingspesto

Ein Rezept von Linguine mit Frühlingspesto, am 27.04.2024

Zutaten

400 g Linguine (oder andere lange Nudeln)	1 Bund Bärlauch
3 EL gehackte Mandelkerne	50 g Parmesan
100 ml 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.