

## Rezept

# Spaghettini al pesto mit grünem Spargel

Ein Rezept von Spaghettini al pesto mit grünem Spargel, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> Thai-Spargel	<b>1</b> mehligkochende Kartoffel (ca. 50 g)
Salz	<b>400 g</b> Spaghettini
<b>1 Bund</b> Basilikum	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>40 g</b> Pinienkerne	<b>4 EL</b> Olivenöl
<b>3 EL</b> frisch geriebener Parmesan	Pfeffer
<b>1- 2 TL</b> Zitronensaft	frisch geriebener Parmesan zum Bestreuen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

## Zubereitung

1. Den Spargel waschen, zu einem Bündel legen und mit einem Schnitt die Enden entfernen. Mit zwei weiteren Schnitten die Stangen dritteln. Die Kartoffel schälen und in 1/2 cm große Würfel schneiden.
2. In einem großen Topf 4 l Wasser aufkochen und kräftig salzen. Die Kartoffelwürfelchen hineingeben und 2 Min. kochen lassen. Dann den Spargel und, wenn das Wasser wieder kocht, die Nudeln dazugeben und nach Packungsangabe in ca. 6 Min. bissfest garen.
3. Inzwischen das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Den Knoblauch schälen und etwas zerkleinern. Beides mit den Pinienkernen und dem Olivenöl im Mixer (oder in einem hohen Mixbecher mit dem Stabmixer) mittelfein pürieren. Den Parmesan unterrühren und das Pesto mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
4. Eine Schüssel heiß ausspülen und das Pesto hineingeben. Die Nudeln samt Spargel und Kartoffel in ein Sieb abgießen und sofort tropfnass zum Pesto geben. Alles gut durchmischen und gleich servieren. Dazu weiteren geriebenen Parmesan reichen und die Pfeffermühle bereitstellen, mit der sich jeder seine Portion nachwürzen kann.