Spaghetti mit Bärlauchpesto

Kategorien: Grundrezept, Sauce, Bärlauch
Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Dünne Spaghetti
		Salz

PESTO

50	Gramm	Mandeln
2-3	Handvoll	Zarte Bärlauchblätter
1	Handvoll	Spinatblätter (nach Belieben)
		Salz und Pfeffer
5	Essl.	Olivenöl
50	Gramm	Frischer Parmesan (am Stück)
1	klein.	Schöpfkelle voll heißes Nudelkochwasser

Anleitung:

Die Spaghetti in kochendem Salzwasser bissfest kochen. Für den Pesto die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, kurz ziehen lassen, dann abgießen und kalt abschrecken. Die Haut abschnipsen. Die Mandeln mit dem Bärlauch (und Spinat) sowie dem in Stückchen gebrochenen Parmesan in den Mixer füllen, sparsam salzen (der Käse ist salzig genug), mutig pfeffern und sofort die Hälfte des Öls hinzufügen, schließlich den Motor einschalten. In die laufende Maschine das restliche Olivenöl und soviel vom heißen Nudelwasser träufeln, bis die Sauce ihre cremige Konsistenz erreicht hat.

Die Sauce abschmecken - die heißen Spaghetti tropfnass damit vermischen und sofort auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Mit Gänseblümchen- oder Schlüsselblumenblüten dekorieren und sofort servieren.

Tip: Diese Sauce passt auch glänzend zu gekochtem Rindfleisch oder zu jungen Pellkartoffeln.

Quelle:

MARTINA MEUTH und BERND NEUNER-DUTTENHOFER
Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann

" Ich wünsche Ihnen stets gutes gelingen "
Freundlichst Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de