

Bärlauch - Pesto

Kategorien: Teigwaren, Saucen, Nudelsauce

Zutaten für: 4 Portionen

2	Essl. Bärlauch, fein geschnitten
2	Essl. Blatt Petersilie, fein Geschnitten
2	Essl. Geröstete Pinienkerne, Gehackt
4	Essl. Parmesan, frisch gerieben
8	Essl. Olivenöl, ca.
300	Gramm Spaghetti oder Rigattoni Salz, Pfeffer

Anleitung:

Bärlauch, Petersilie, Pinienkerne, Parmesan und Olivenöl vermischen und kurz anmixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen. Nudeln abschütten und etwas Kochwasser beiseite stellen. Kochwasser mit dem Pesto vermischen und dann unter die heißen Nudeln mischen.