

# Bärlauch-Nudeln

Im Frühling sind die Bärlauch-Nudeln sind eine willkommene Rezept-Idee. Knoblauchliebhaber werden dieses köstliche Nudelgericht mögen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

|        |                                  |
|--------|----------------------------------|
| 60 g   | Pinienkerne                      |
| 400 g  | <a href="#">Spaghetti</a>        |
| 100 g  | <a href="#">Bärlauch</a>         |
| 1 Stk. | <a href="#">Knoblauchzehe</a>    |
| 100 ml | Olivenöl extra vergine           |
|        | <a href="#">Salz und Pfeffer</a> |

## Zubereitung

1. Um die **Bärlauch-Nudeln** zuzubereiten, die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl und Fett bei mittlerer Hitze kurz rösten. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.
2. Die Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung al dente kochen.
3. In der Zwischenzeit den Bärlauch waschen, trockenschleudern und grob zerschneiden. Zusammen mit der geschälten Knoblauchzehe und gerösteten Pinienkernen mit einem Mixer fein pürieren, nach und nach das Olivenöl hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Spaghetti abgießen und mit dem Bärlauchpesto vermischen. Auf Teller servieren und genießen.

## Tipp

Die Bärlauch-Nudeln mit Parmesan bestreuen.