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	Spaghetti
100 g	Bärlauch
1 Stk.	Knoblauchzehe
100 ml	Olivenöl extra vergine
	Salz und Pfeffer

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.