Spaghetti mit Bärlauchpesto

Die Spaghetti mit Bärlauchpesto sind ein leckeres Nudelrezept zur Bärlauchzeit im Frühling.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

50 g	Mandeln
60 g	Parmesan (gerieben)
100 g	Bärlauch
120 ml	Olivenöl extra vergine
	Salz
	Pfeffer
250 g	Spaghetti

Zubereitung

1. Für die **Spaghetti mit Bärlauchpesto** die Mandeln klein zerhacken. In eine Bratpfanne geben und ohne Fett goldbraun rösten. Danach abkühlen lassen.

2. Den Bärlauch waschen, trocken schütteln und grob zerschneiden. Jetzt den Bärlauch, Mandeln, geriebenen Parmesan und Olivenöl mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die Spaghetti in Salzwasser nach Packungsanweisung kochen. Abseihen und 100 ml Kochwasser auffangen. Das Nudelwasser im heißen Topf mit zirka 4 Esslöffel Bärlauch-Pesto und den Nudeln vermengen. Auf Teller anrichten und nach Belieben mit geriebenen Parmesan bestreuen.

Tipp

Übrig gebliebenes Bärlauch-Pesto in ein sauberes Glas mit Deckel füllen. Mit Öl übergossen hält das Pesto im Kühlschrank ohne Probleme 1-2 Wochen.