

# SPAGHETTI MIT BÄRLAUCH PESTO

## SPAGHETTI MIT BÄRLAUCH PESTO

Bärlauch, Bärlauch, 1-2-3-4... na gut, ich glaube Rainald Grebe ist nicht der größte Bärlauch Fan, aber gerade als ich hier anfangen zu schreiben bekomme ich wieder einen Ohrwurm von seinem Prenzlauer Berg Song. Egal, konzentrieren wir uns auf das Wesentliche. Es ist Bärlauch Zeit und überall wimmelt es von passenden Rezepten. Da ich Bessere Hälfte ja nicht so wirklich für Vegetarisches begeistern kann habe ich die Chance genutzt und diese Pasta gezaubert als er nicht da war. Ha, ausgetrickst! Ein einfaches und super leckeres Pesto – und die Farbe ist ein echter Knüller. Fast so schön, wie die Rote Bete Spaghetti.



### Zutaten für 2 Personen:

200g Spaghetti

70g Bärlauch

40ml Olivenöl

Pfeffer & Salz

30g Parmesan oder Pecorino, oder ca. 10g Belper Knolle – fein gerieben

15g Pinienkerne

½ Zitrone

### Zubereitung:

Ganze einfach gemacht – für die Pasta einen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Pinienkerne in der Pfanne ohne Öl leicht anrösten. 2-3 Minuten reichen vollkommen aus. Die Spaghetti in das kochende Wasser geben und al dente kochen.

Den Käse fein reiben und den Bärlauch grob hacken. Den gehackten Bärlauch, Olivenöl, Pfeffer, den geriebenen Käse, die gerösteten Pinienkerne (bis auf 1 EL), den Saft aus der Zitrone und den Abrieb der Zitronenschale in einen kleinen Mixer oder den Becher vom Stabmixer geben.



So lange mixen, bis keine Stücke mehr zu sehen sind. Abschmecken und mit Salz und bei Bedarf noch etwas Pfeffer oder mehr Zitronensaft abrunden.



Die Pasta abgießen und zurück in den Topf geben. Das Pesto löffelweise untermengen bis alle Spaghetti knallig grün sind.



Auf passende Teller verteilen, die restlichen Pinienkerne darüber geben und je nach Lust und Laune noch den Käse auf den Tisch stellen. So kann man sich ganz nach Geschmack noch etwas darüber reiben.

Guten Appetit!

