



Nudeln mit selbstgemachtem Bärlauchpesto

Zutaten:

500 g Dinkelnudeln (mit oder ohne Ei)*
100 g Bärlauch
75 g Kürbiskerne*
2 Knoblauchzehen
100 g geriebener Parmesan oder Pecorino
150 ml Olivenöl, kaltgepresst
Meersalz*, Pfeffer

Anleitung:

Kürbiskerne ohne Fett kurz in der Pfanne rösten und abkühlen lassen.

Bärlauch waschen, Stiele entfernen, abtropfen lassen und mit dem geschälten Knoblauch in den Mixer geben. Dazu die Kürbiskerne, den Parmesan, Salz und Pfeffer und das Olivenöl und alles zusammen kräftig mixen.

Dinkelnudeln kurz in kochendem Wasser mit einer Prise Salz 3-5 Min. kochen, abgießen und gleich auf den Tellern anrichten. Das Bärlauchpesto über die Nudeln geben und fertig ist ein leckeres Frühlingsgericht.

Zur Info:

Bärlauch gibt es im Frühjahr in 100g Tütchen küchenfertig zu kaufen.

Im Garten kann man auch einen Bärlauchtopf einpflanzen, wächst eher in Schatten und ist mehrjährig.

Wenn noch Pesto übrig ist, einfach in ein Schraubglas füllen und mit Olivenöl abdecken.

Dann ist es ca. 2 Wochen im Kühlschrank haltbar.

Guten Appetit wünscht der Schbelzl

* diese Produkte gibt's auf der Mühle

