

Spargel-Pasta mit Bärlauchpesto

Spargel trifft auf Bandnudeln, frischen Bärlauch, geröstete Pinienkerne und Parmesan

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Bärlauchpesto:

60 g Pinienkerne
100 g Parmesan
80 g Bärlauchblätter
100 ml Olivenöl
1 Be. Dr. Oetker Crème légère

Spargel-Pasta:

500 g weißer Spargel
Salz
Zucker
300 g Bandnudeln

1 Bärlauchpesto:

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Parmesan in kleine Stücke schneiden oder reiben. Bärlauch waschen und trocken tupfen. Alle Zutaten im Rührbecher mit einem Pürierstab pürieren. Pesto nach Belieben mit Salz abschmecken.

2 Spargel-Pasta:

Spargel schälen und schräg in etwa 4 cm lange Stücke schneiden. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Salz, Zucker (auf 1 l Wasser 1 1/2 TL Salz und 1/2 TL Zucker) und Spargel hineingeben und in 10-15 Min. gar kochen. Bandnudeln in Salzwasser nach Packungsanleitung garen und abgießen. Nudeln mit Spargel, Bärlauchpesto und nach Belieben mit gerösteten Pinienkernen anrichten.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Bärlauchpesto lässt sich 5 Tage in einem geschlossenen Glas im Kühlschrank aufbewahren.
- Das Pesto kann auch zur Verfeinerung von Salatdressings oder Suppen verwendet werden.
- Sie können das Pesto statt mit Bärlauch auch mit Rucola zubereiten.

