

# Nudeln mit Bärlauchpesto

Quelle: FFF® (Flavio's Fine Food)

**LEVEL** easy

**PERSONEN** 4

**ZEITBEDARF** 30 Min.

**VEGGIE**



AUMATT  
LADE

## Zutaten:

- **500 g** Nudeln (Bandnudeln, Spaghetti)
- **80 g** Bärlauch (1 Bund)
- **1 dl** Olivenöl
- **3** Tomaten, getrocknet und eingelegt
- **50 g** Pinienkerne
- **4 EL** Parmesan oder Pecorino, gerieben
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

- Bärlauch, waschen, trocken tupfen und grob hacken.
  - Pinienkerne in beschichteter Bratpfanne fettlos rösten.
  - Bärlauch, Tomaten und Pinienkerne mit 0,7 dl Olivenöl pürieren (Cutter, Stabmixer). Käse unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
  - Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen und abschütten. 1 Tasse Kochwasser auffangen.
  - Nudeln mit Bärlauchpesto und restlichem Olivenöl mischen, evtl. etwas Kochwasser dazugeben, wenn sie zu trocken sind.
  - Sofort in warmen Teller servieren. Rapskäse dazu reichen.
- **Tipps:**
  - Statt Pinienkerne Baumnüsse oder Sonnenblumenkerne verwenden.
  - Statt Parmesan oder Pecorino am Schluss Ziegenfrischkäse über die Nudeln geben.