

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Spaghetti mit Bärlauchpesto

123rf



mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/koch Tipp

Zubereitung

- Bärlauch rüsten, waschen und mit Küchenpapier abtrocknen
- Bärlauch in einen Mixbecher geben und das Olivenöl dazugiessen
- Mit dem Pürierstab gut mixen
- Die gehackten Walnüsse und den Parmesan begeben und gut abschmecken
- Wasser in einem Topf aufkochen
- Wenn das Wasser kocht, salzen und die Spaghetti dazugeben
- Spaghetti kochen, bis sie al dente sind.
- Das Wasser abgiessen und die Spaghetti gleich anschliessend in demselben Topf mit dem Pesto mischen
- Servieren

Zutaten

120 g	Bärlauch
140 g	Walnüsse gehackt
140 g	Parmesan
300 g	Olivenöl
480 g	Spaghetti, trocken
	Salz und Pfeffer