

# Grobes Bärlauchpesto - schmeckthier.de - Art

## Zutaten

- 1 Portion (für 100 g Spaghetti)
- 8 Blätter Bärlauch  
(junge Blätter ca. 12 cm lang,  
bzw. weniger wenn größer)
- 25 g Pinienkerne
- 2 EL geriebener Parmesan / Grana Padano
- 3 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz



## Zubereitung

Spaghetti aufsetzen.

Pinienkerne vorsichtig braun rösten und im Mörser ca. die Hälfte davon zerdrücken.

Bärlauchblätter abspülen, trocken schütteln und quer in 5-10 mm breite Streifen schneiden (je nach Größe auch noch 1-2x längs teilen).

Parmesan reiben und mit Bärlauch, Olivenöl, Salz und Pinienkernen mischen.

Spaghetti abgießen, auf Teller verteilen, portionsweise Bärlauchpesto untermischen und mit zusätzlichem geriebenen Parmesan servieren.