




Spargelpesto mit Pasta.



 **Arbeitszeit:**

 **Koch- & Backzeit:**



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 400g grüner Spargel
- 400g Pasta (z.B. Spaghetti, Penne oder Fusilli)
- 50g Pinienkerne
- 2 Knoblauchzehen, geschält
- 50g frisch geriebener Parmesan
- 80ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft (optional)

Zubereitung

Den Spargel waschen, das untere Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. In einem Topf mit kochendem Salzwasser den Spargel ca. 5 Minuten blanchieren, dann abgießen und kalt abschrecken. In Stücke schneiden und einige Spargelspitzen für die Dekoration beiseitelegen. Die Pasta in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung al dente kochen. In einer Pfanne ohne Öl die Pinienkerne leicht rösten, bis sie duften und goldbraun sind. Beiseitestellen. In einem Mixer oder einer Küchenmaschine den gekochten Spargel, die gerösteten Pinienkerne, Knoblauch, Parmesan, Olivenöl, Salz und Pfeffer pürieren, bis eine cremige Pesto-Konsistenz entsteht. Bei Bedarf etwas Zitronensaft hinzufügen. Die Pasta abgießen und zurück in den Topf geben. Das Spargelpesto hinzufügen und gut vermischen, bis die Pasta gleichmäßig mit dem Pesto bedeckt ist. Die Spargelpesto-Pasta auf Tellern anrichten und mit den beiseitegelegten Spargelspitzen garnieren.

