

Spaghetti mit Pesto vom grünem Spargel

Gesamtzeit: 30 min.

Portionen: 4



Zutaten:

500 g Spaghetti
250 g grüner Spargel
50 g Pinienkerne
50 g Parmigiano Reggiano
1 Knoblauchzehe
0,5 Topf Petersilie
0,5 Zitrone
60 ml Natives Olivenöl extra
2 TL Salz
1 TL Zucker
Pfeffer

Anweisungen:

Grünen Spargel waschen und die Enden abschneiden. Den Spargel in Stücke schneiden und 6 Minuten in Salzwasser kochen.

Spaghetti in Salzwasser bissfest garen.

Pinienkerne in der Pfanne ohne Fett anrösten. Den Parmesan reiben. Die Knoblauchzehe abziehen und in kleine Stücke schneiden.

Petersilie waschen, trockenschütteln und hacken.

Alle Zutaten in ein Mixgefäß geben, 2 EL Zitronensaft (frisch gepresst) und das Olivenöl zufügen.

Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und mit dem Stabmixer pürieren.

Die abgossenen Spaghetti mit Pesto vom grünen Spargel vermengen und servieren.