



# CASARECCE AN BÄRLAUCH-PESTO

für 4 Personen  
zubereiten: ca. 25 Minuten

## Pesto

25 g Bärlauch, in Stücken  
50 g Baumnusskerne  
1 dl Olivenöl  
1 Zitrone, wenig abgeriebene  
Schale  
1/2 TL Salz  
Wenig Pfeffer

## Pasta

450 g Teigwaren (z.B.  
Casarecce UrDinkel)  
Salzwasser, siedend  
50 g Parmesan, gerieben

1 **Pesto**: Bärlauch und alle Zutaten bis und mit Pfeffer pürieren. 3/4 davon in eine Schüssel geben, Rest beiseitestellen.

2 **Pasta**: Teigwaren im siedenden Salzwasser knapp al dente kochen, Teigwaren abtropfen und dabei ca. 1 dl Kochwasser auffangen und in die Schüssel giessen, mit dem Pesto gut verrühren. Teigwaren daruntermischen, anrichten, mit Parmesan und restlichem Pesto servieren.

## Tipp

Bärlauch durch Basilikum und 1-2 Knoblauchzehen ersetzen.

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:  
[www.mahlerundco.ch/rezepte](http://www.mahlerundco.ch/rezepte)

