

# Spargel-Pesto

## Zutaten

- 700 g grüner Spargel
- 1 Bund Basilikum (1 Bund)
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 50 g Pinienkerne
- 50 g geriebenen Parmesan
- 1.5 dl Olivenöl extra vergine
- Zitronensaft
- Salz
- Zitronenpfeffer
- Zum Drüberstreuen am Schluss: Ca. 60 g leicht geröstete Pinienkerne

Spargeln waschen, schälen und die holzigen Enden grosszügig abschneiden. 200 g Spargeln für die Beilage zur Seite legen.

Basilikum waschen und grob hacken. Knoblauch schälen und kleinschneiden. Spargeln in Stücke von 1 cm Länge schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften und herausnehmen.

Spargeln, Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne, Parmesan, etwas Zitronensaft und Olivenöl in ein hohes Gefäss geben und mit dem Pürierstab pürieren.

Mit Salz und Zitronenpfeffer abschmecken.

In ein Weckglas füllen oder für den sofortigen Verzehr Spaghetti in Salzwasser al dente kochen. Die restlichen Spargeln im Spaghettiwasser kurz blanchieren. Spaghetti in einen tiefen Teller geben, Pesto in die Mitte löffeln und geröstete Pinienkerne darüber streuen. Spargeln darum herum anrichten.

Option: Kleine Lachsstücke beim Anrichten dazugeben.



[Zum Blogbeitrag](#)