Unser Rezept

DER WOCHE

MAIRÜBCHEN PASTA

MIT PESTO UND PINIENKERNEN

ZUTATEN

250 g Spaghetti

250 g Mairübchen, mit Grün

1,5 EL Olivenöl

1 Zweig Thymian

1/4 TL Salz

Prise Pfeffer

1/2 TL Rohrzucker

Für das Pesto
20 g Pinienkerne
50 ml Olivenöl
1/4 TL Salz
Prise Pfeffer
1/2 Zweig Rosmarin
1/2 Zweig Thymian

ZUBEREITUNG

Das Grün der Mairübchen abtrennen, waschen und grob hacken. Die Mairübchen schälen und in Stifte schneiden.

Für das Pesto die Pinienkerne leicht rösten, bis sie etwas braun werden. Die Thymian und Rosmarin für das Pesto abzupfen und anschließend zusammen mit dem Mairübchengrün, Pinienkernen, Salz, Pfeffer und Olivenöl in den Blitzhacker geben und zu einem Pesto mixen.

Die Spaghetti wie auf der Packung angegeben zubereiten. Währenddessen den Thymian für die Mairübchen ebenfalls abzupfen. Die Mairübchen mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und dem frischem Thymian in der Pfanne anbraten. Nach 5 Minuten mit Rohrzucker karamellisieren.

Die gekochten Spaghetti mit dem Pesto und den Mairüben servieren.

Fertig!

WEIERHÖFER
Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de