Cellentani mit Bärlauchpesto



Sehr aromatisches Pesto mit Pasta

Ich bereite das erste Mal Bärlauch zu. Und habe mich für eine klassische Zubereitung als Pesto entschieden. Ich gebe noch Schalotte und Knoblauch dazu. Und Romanescoröschen und Lauch. Und einige eingelegte Oliven. Vergessen darf man natürlich auf keinen Fall Parmesan und Olivenöl. Gewürzt wird mit Salz und Pfeffer.



Giftgrünes Pesto, erinnert eher an japanisches Wasabi

Bärlauch riecht sehr aromatisch, würzig und nach Knoblauch. Das fertige Pesto schmeckt sehr aromatisch, aber auch recht scharf. Das hatte ich nicht erwartet. Diese Schärfe kenne ich in dieser Weise nur von Meerrettich und Wasabi.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g Cellentani
- 100 g Bärlauch
- ½ Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 6 eingelegte Oliven
- 2 Romanescoröschen
- 3 Lauchscheiben
- Parmesan
- Salz
- weißer Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten. Kochwasser nach der

Zubereitung aufbewahren. Pasta im Topf lassen und warmstellen.

Währenddessen Bärlauch putzen und waschen. Grob zerkleinern. Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Vom Lauch quer drei Scheiben abschneiden. Romanescoröschen zerkleinern. Ebenfalls die Oliven. Parmesan – Menge nach Wunch – auf einer Küchenreibe fein reiben.

Alles in eine hohe, schmale Rührschüssel geben. Olivenöl – auch Menge nach Wunsch, Pesto eher sämig oder eher flüssig – hinzugeben. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Alles mit dem Pürierstab fein pürieren. Abschmecken.

Bärlauchpesto zu der heißen Pasta geben und gut vermischen. Wer ein flüssigeres Pesto möchte, gibt noch 1–2 EL des Kochwassers hinzu und vermischt alles.



Im Nudelteller angerichtet

Pasta mit Pesto in einen tiefen Nudelteller geben und servieren.