Gefüllte Pasta mit Bärlauch-Pesto



Mit gefüllter Pasta
Frühling ist ja auch Saison für Bärlauch. Ich habe zwar ein größeres Waldstück in meinem Stadtteil, aber ich würde dort nie selbst Bärlauch suchen und pflücken. Ich wäre zu unsicher, ob ich auch wirklich Bärlauch finde und sammle und nicht irgend ein anders Kraut, das vielleicht nicht genießbar ist.

Also gehe ich den Umweg über den Supermarkt und kaufe dort frischen Bärlauch in der Packung.

Ich bereite hier auch extra kein Pesto aus dem Bärlauch zu, indem ich ihn mit dem Pürierstab fein püriere. Sondern belasse ihn stückig in der Sauce.

Der Bärlauch entwickelt auch so sein leckeres, leicht nach Knoblauch duftendes Aroma.

Und als Pesto gibt es einfach eine fertig gefüllte, leckere Pasta, die nur wenige Minuten Garzeit benötigt.

Für 2 Personen:

- 2 Packungen gefüllte Pasta (mit Tomate und Mozzarella, à 250 g)
- 2 Packungen Bärlauch (à 150 g)
- 2 Zwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- weißer Burgunder
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.

Zwiebeln putzen, schälen und kleinschneiden.



Bärlauch diesmal nicht fein püriert
Bärlauch putzen und kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Bärlauch darin andünsten.

Mit einem guten Schluck Weißwein ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Sauce abschmecken. Kurz köcheln lassen.

Parallel dazu Pasta in einem Topf mit leicht gesalzenem, kochendem Wasser einige Minuten garen.

Pasta zu dem Pesto geben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Servieren. Guten Appetit!