

Nudeln mit Bärlauchpesto

200 g Bärlauch, 50 g Petersilie, 4 EL Gemüsebrühe, 4 EL Olivenöl, 1 EL frisch geriebener Parmesan, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 400 g Nudeln

Bärlauch und Petersilie waschen und grob hacken. Mit Gemüsebrühe, Olivenöl, Parmesan und etwas Zitronensaft im Mixer zu einer feinen Paste verarbeiten. Die Nudeln kochen und abtropfen lassen. Zusammen mit dem Pesto in einem Topf erhitzen, eventuell mit etwas Nudelkochwasser verdünnen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Viel Freude beim Ausprobieren und einen Guten Appetit!