Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Bandnudeln mit Bärlauchpesto und Spinat

Zutaten:

für 4 Personen

- 500 g Bandnudeln, getrocknet
- 150 g Bärlauch
- 50 g Petersilie
- 200 ml Sonnenblumenöl oder geschmacksneutrales Öl
- Abrieb einer halben Biozitrone
- 25 g Haselnüsse oder Sonnenblumenkerne, gehackt
- 25 g reifer Bergkäse (und extra Käse zum Servieren)
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer
- 200 g junger Spinat, gewaschen

Zubereitung

Für das Bärlauchpesto den geputzten Bärlauch und die Petersilie grob schneiden. Die Kräuter mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb, gehackten Nüssen, gehacktem Knoblauch und 200 ml Öl in ein hohes Behältnis geben. Mit dem Pürierstab mixen. Zuletzt den geriebenen Käse zugeben und verrühren.

Die Nudeln nach Packungsangabe in leicht gesalzenem Wasser bissfest kochen. Dabei 1 Minute vor Ende der Kochzeit die gewaschenen jungen Spinatblätter zugeben und mitkochen. Alles in einem Sieb abgießen und sofort (tropfnass) in eine Schüssel schütten. Das Pesto zu den Nudeln geben und alles gut vermischen.

Zum Anrichten in Teller verteilen und noch mit frisch geriebenem Bergkäse bestreuen.