Unser Rezept

DER WOCHE

MAIRÜBCHEN-PASTA

MIT PINIENKERN-PESTO

ZUTATEN

250 g Spaghetti

250 g Mairübchen mit Grün

1,5 EL Olivenöl

1 Zweig Thymian

1/4 TL Salz

1 Prise Pfeffer

1/2 TL Rohrzucker

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

ZUBEREITUNG

Wasser für die Spaghetti zum Kochen bringen und die Pasta nach Packungsanleitung al dente kochen.

Die Mairübchen waschen, das Grün abschneiden und grob hacken. Die Rüben schälen und in dicke Stifte schneiden. Die Pinienkerne in einer Pfanne leicht rösten, bis sie goldbraun sind.

Das gehackte Mairübchengrün, die gerösteten Pinienkerne, Thymian, Rosmarin, Salz, Pfeffer und Olivenöl in einen Blitzhacker geben und zu einem cremigen Pesto mixen.

Die Mairüben mit Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer in eine Pfanne geben. Den Thymian dazugeben und alles fünf Minuten anbraten. Anschließend den Rohrzucker über die Rüben streuen und leicht karamellisieren lassen.

Die fertigen Spaghetti mit dem Pesto vermengen, dann die angebratenen Mairüben unterheben.
Auf Teller verteilen und servieren.
Fertig! •

WEIERHÖFER
Gartengemüse

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