

Pasta aus Freiburg mit grünen Spargeln und Freiburger Pesto



Pour 4 Personen

Préparation : 20 min

Cuisson : 10 min

Zutaten

Pesto mit Bärlauch und Gruyère AOP

- 30 g Bärlauch aus der Region
- 10 g Cashew-Nüsse
- 10 g Pinienkerne
- 1 dl Rapsöl
- 20 g geriebener Gruyère AOP
- ¼ TL Salz

Teigwaren

- 450 g Pasta aus Freiburg
- 300 g grüne Spargeln

Zubereitung

Den Bärlauch mit sämtlichen Zutaten bis und mit Salz mixen, um ein schön grünes Pesto zu erhalten.

Die grünen Spargeln im unteren Drittel schälen und die harten Enden wegschneiden. Der Länge nach in Streifen schneiden, die Spargelspitzen für die Dekoration beiseitelegen.

Die Pâtes de Fribourg in Salzwasser al dente kochen.

Die Spargeln ins Kochwasser geben (3 Min, bevor die Teigwaren gar sind).

Die Pâtes de Fribourg und die Spargeln abschütten, ca. ½ dl Kochflüssigkeit behalten.

Die zurückbehaltene Kochflüssigkeit mit den Pâtes de Fribourg, den Spargeln und dem Pesto mischen und servieren.

Tipps !

- Ein rezent Gruyère AOP verleiht dem Pesto ein reiches Aroma.
- Sie können dem Pesto zum Schluss ein wenig Rahm beifügen.