

# FRÜHLINGSPASTA MIT GRÜNEM SPARGEL & BÄRLAUCHPESTO

*Posted on 15. April 2019*



Heute wird auf Cookie und Co der Frühling eingeleitet, es gibt Frühlingspasta mit grünem Spargel und Bärlauchpesto. Super lecker, aromatisch und ruck-zuck gekocht. Ein richtig tolles Frühlingsrezept und ideal für die Feierabendküche...



## Die Bärlauch Saison...

...läutet für mich immer den Frühling ein. Und da die Zeit immer sehr kurz ist in der es Bärlauch gibt, sollte sie ausgiebig ausgenutzt werden. Sehr gerne bereite ich mit Bärlauch auch meine [Bärlauch-Feta-Creme](#) zu. Sie ist sowohl als Aufstrich oder auch als Dip super lecker! Und um frischen Bärlauch mit seinem ganzen Aroma zu konservieren, könnt ihr damit auch prima eine blitzschnelle [Kräuterpaste](#) herstellen, die für Monate hält.

Pasta geht bei uns sowieso immer. Liebt ihr auch Nudelgerichte aller Art? Dann schaut doch mal bei meinen anderen [Rezepten für Pasta und Nudelgerichte](#) vorbei. Falls ihr nicht das ganze Bärlauchpesto für die Spaghetti benötigt, könnt ihr es übrigens auch prima als Aufstrich verwenden

oder in Salatdressings reinmischen. Wartet also nicht, schnappt euch etwas frischen Bärlauch und bereitet euch diese leckere Frühlingspasta zu, sie schmeckt köstlich!



## Frühlingspasta



Cookie und Co  
Einfach lecker backen und kochen

5 from 2 reviews

---

**Arbeitszeit:**

15 Minuten

---

**Wartezeit:**

10 Minuten

---

**Gesamtzeit:**

25 Minuten

---

**Ertrag:**

4 Portionen

Portionen:

Stück

## Zutaten

### Bärlauch-Pesto

- 80 g Bärlauch
- 80 g Parmesankäse
- 100 g Olivenöl
- 100 g Ricotta (alternativ Frischkäse)
- 40 g Pinienkerne, (geröstet)
- etwas geriebene Zitronenschale

### Sonstige Zutaten

- 400 g Spaghetti
- 500 g grüner Spargel ((gerne auch mini oder wilder Spargel))
- Spritzer Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, Muskat (nach Bedarf)
- Pinienkerne, (geröstet)
- Parmesankäse, (gerieben)
- frisches Basilikum

## Zubereitung

## Bärlauchpesto

1. Parmesankäse fein reiben.
2. Mit den restlichen Zutaten für das Pesto in einem Mixer o.ä. zerkleinern, bis eine homogene Masse entsteht.

## Bärlauchpesto Mit Thermomix

1. Parmesan in Stücken in den Mixtopf geben, für 10 Sek./ Stufe 10 zerkleinern.
2. Die restlichen Zutaten für das Pesto hinzugeben, 20 Sek./ Stufe 7.

## Fertigstellung

1. Holzige Enden vom Spargel ggf. abschneiden. Danach in Stücke schneiden.
2. Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung kochen.
3. Die Spargelstücken ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit hinzufügen und mitgaren. Danach Nudeln und Spargel abgießen, dabei etwas von dem Kochwasser auffangen.
4. Nudeln und Spargel sofort mit dem Pesto mischen.
5. Spritzer Zitronensaft sowie ein wenig geriebene Zitronenschale hinzugeben.
6. Mit Salz, Pfeffer & Muskat abschmecken. Bei Bedarf etwas von dem aufgefangenen Kochwasser untermischen.
7. Mit geriebenem Parmesankäse, Pinienkernen und frischem Basilikum bestreut servieren.



