



# Schmerwitzer Bandnudeln mit Bärlauch-Spinat-Pesto

*Rezept von Olaf Kosert*

## ZUTATEN

Für 4 Portionen

ZUTATEN für das Pesto:

50 g Bärlauch  
150 g frischer Baby-Spinat  
70 g Mandelstifte  
70 g geriebener Parmesan  
½ Bio-Zitrone  
200 - 250 ml Olivenöl



Ca. 300 g Bandnudeln (für 4 Personen)

## ZUBEREITUNG

Mandelstifte in einem Topf hellbraun anrösten, in Küchenmaschine mahlen. Bärlauch und Spinat ebenfalls in Küchenmaschine kleinhacken. Abgeriebene Schale einer halben Zitrone dazugeben. Zusammen mit den Mandeln und 200 - 250 ml Olivenöl pürieren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Zum Schluss geriebenen Parmesan unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bandnudeln nach Packungsbeilage kochen, etwas Kochwasser abnehmen, Nudeln mit dem Pesto anrichten, bei Bedarf etwas Wasser mit dem Pesto vermischen.

Dazu passt grüner Spargel und noch mehr geriebener Parmesan.

TIPP: Pesto, das nicht sofort verbraucht wird, ist - in einem Glas mit etwas Olivenöl beträufelt und gut verschlossen - im Kühlschrank einige Tage haltbar.