

Wald- und Wiesennudeln



Zutaten:

für die Pasta (eine Portion):

- 150 g Nudeln (Spaghetti oder Penne)
- 150 g Champignons
- 100 ml Obers
- für das Pesto:
 - 2 Knoblauchzehen
 - 100 g Pinienkerne (leicht angeröstet)
 - 200 g Parmesan (frisch gerieben)
 - 50 ml Kürbiskernöl
 - 150 ml Olivenöl
 - 100 g frisches Basilikum
 - 100 g Kräuter der Saison (zum Beispiel 50 g Rotklee – 50 g Schafgarbe. Sehr beliebt im Frühling sind auch Brennnessel und Bärlauch)
 - Salz, schwarzer Pfeffer
 - 1 Prise gemahlener Kümmel

Zubereitung:

Für das Pesto alle Zutaten mit einem Stabmixer mixen.

Dann Champions in dünne Streifen schneiden und in Butter in einer Pfanne anschwitzen; danach Obers dazugeben und aufkochen lassen.

Zwei Esslöffel Pesto dazugeben und dann in der Pfanne mit der gekochten Pasta vermischen. Mit etwas Rucola garnieren und servieren.