

Alpenspaghetti

Alpenspaghetti:

- Spaghetti für 4 Personen (ca.500g)

Weiters:

- Etwas Suppe
- Bergkäse
- Alpenblüten und/oder Schnittlauch

Fürs Pesto:

- Bärlauch
- Glatte Petersilie
- Sonnenblumenkerne
- Mandeln
- Knoblauch
- Montafoner Sura Kees
- Kuhmilchkäse in Salzlake (z.b. Patros)
- Salz
- Pfeffer
- Rapsöl
- Olivenöl
- Chilliflocken

Die Nudeln werden wie auf der Packung angegeben gekocht, nebenbei wird das Pesto mit etwas Suppe in der Pfanne erwärmt.

Anschließend geben Sie die gekochten Nudeln hinzu und mit dem Pesto in der Pfanne geschwenkt.

Wenn alles schön miteinander verbunden ist, die Nudeln in den Teller geben, mit feinem Bergkäse, den Alpenblüten und Schnittlauch bestreuen.