

Linguine mit Spargel, Bärlauch-Pesto und Burrata

Zutaten für 3 Personen

Für das Pesto:

- 100 g frischer Bärlauch
- 50 g fein geriebener Parmesan
- 90 ml Olivenöl
- ½ TL feines Meersalz

oder der Rest vom Möhregrün-Bärlauch-Pesto aus unserem März-Rezept

Für die Pasta:

- 600 g grüner, geputzter Spargel
- 300 g Linguine
- Olivenöl
- 300 Burrata oder Büffelmozzarella
- Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Handvoll Kirschtomaten

Frühlingsgefühle

Im Kühlschrank der Agenturküche findet sich ein halbvolles Glas Möhregrün-Bärlauch-Pesto vom März. Mit Olivenöl bedeckt, hat es gut zwei Wochen gehalten. Damit lässt sich doch was Feines zaubern, oder nicht? Alternativ bereiten wir eine Variante ohne Möhregrün zu. Die Bärlauchblätter kurz abrausen, mit den anderen Zutaten fein pürieren, evtl. mit etwas mehr Öl noch geschmeidiger machen und mit Salz abschmecken.

Der geputzten Spargel längs in Viertel schneiden und in einem großen Topf mit kochendem und gesalzenem Wasser blanchieren, bis er al dente ist. Mit einem Schaumlöffel herausheben und kurz mit kaltem Wasser abschrecken. Im Kochwasser anschließend die Pasta nach Packungsangabe zubereiten.

Nudeln und Spargel richten wir auf einer großen, flachen Schüssel an, beträufeln alles großzügig mit Olivenöl, zerpfücken die Burrata mit den Fingern und drapieren die Stücke dramatisch auf dem Spargelpasta-Berg. Für farbige Akzente sorgen halbierte Kirschtomaten. Jetzt kann der Frühling kommen!

