

# Stockwieser Hofladen

Stockwieser Hofladen, Blumenstraße 5, 45721 Haltern am See - Sythen



## Zutaten für 4 Personen

1 dickes Bund Bärlauch	400 g Spaghetti
3 EL gehackte Mandeln	500 g grüner Spargel
50 g frisch geriebenen Parmesan	1 EL Olivenöl
100 ml Olivenöl	etwas Parmesan zum Bestreuen
Salz, Pfeffer	

Für das Pesto den Bärlauch waschen und grob hacken. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Mit Bärlauch, Parmesan und Öl fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spaghetti in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest kochen.

Inzwischen den Spargel waschen und die Enden entfernen. Die Stangen im unteren Drittel schälen und schräg in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spargelstücke darin bei mittlerer Hitze rundherum ca. 6 Min. bissfest braten. Leicht salzen.

Die abgetropften Spaghetti mit dem Pesto und den gebratenen Spargelstücken mischen. Mit Parmesan bestreut servieren.

### Tipp:

Wenn es schnell gehen muss, verwenden Sie statt selbst gemachtem Pesto doch unser köstliches Bärlauch-Pesto vom Gut Hollenhorst.