

Mairübchen-Pasta mit Pinienkern-Pesto

Zutaten für 2 bis 3 Personen:

- 250 g Spaghetti
- 250 g Mairübchen mit Grün
- 1,5 EL Olivenöl
- 1 Zweig Thymian
- 1/4 TL Salz, 1 Prise Pfeffer und 1/2 TL Rohrzucker

Für das Pesto:

- 20 g Pinienkerne
- 50 ml Olivenöl
- 1/4 TL Salz und 1 Prise Pfeffer
- 1/2 Zweig Rosmarin und 1/2 Zweig Thymian

Zubereitung

- Wasser für die Spaghetti zum Kochen bringen und die Pasta nach Packungsanleitung al dente kochen.
- Die Mairübchen waschen, das Grün abschneiden und grob hacken. Die Rübchen und in dicke Stifte schneiden. Die Pinienkerne in einer Pfanne leicht rösten, bis sie goldbraun sind.
- Das gehackte Mairübchengrün, die gerösteten Pinienkerne, Thymian, Rosmarin, Salz, Pfeffer und Olivenöl in einen Blitzhacker geben und zu einem cremigen Pesto mixen.
- Die Mairüben mit Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer in eine Pfanne geben. Den Thymian dazugeben und alles fünf Minuten anbraten. Anschließend den Rohrzucker über die Rüben streuen und leicht karamellisieren lassen.
- Die fertigen Spaghetti mit dem Pesto vermengen, dann die angebratenen Mairübchen unterheben.
- Auf Teller verteilen und servieren.

Guten Appetit!