

## Tagliatelle mit Bärlauch-Pesto

Bärlauch ist eines der ersten Wildkräuter, die im Frühjahr aus dem Boden sprießen. Er ähnelt dem giftigen Maiglöckchen, aber der Geruch verrät zweifelsohne, dass es sich um eine Lauchart handelt. Bärlauch schmeckt lecker würzig, verleiht Bärenkräfte und entgiftet nebenbei noch unseren Körper ...



### Zutaten für 4 Personen:

500 g Tagliatelle  
120 g Bärlauch (frisch oder als fertiges Pesto)  
1 Prise Steinsalz  
1 Prise Pfeffer  
60 g Erdnüsse  
5 Stück Tomaten, getrocknet  
70 ml Olivenöl  
50 g Frischkäse

Zum Garnieren:  
Frische Basilikumblätter  
Erdnüsse

### Hinweis:

*Wir empfehlen Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau (Demeter, Bioland, Naturland). Sie haben den höchsten Nährstoffgehalt und die niedrigste Belastung.*

### Zubereitung:

Die Tagliatelle in einem Topf mit kochendem Salzwasser bissfest kochen. Inzwischen Bärlauch waschen und grob hacken. Zusammen mit Olivenöl, Tomaten und Nüssen im Mixer pürieren. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Frischkäse unterrühren. Die Nudeln abseihen und mit der Bärlauchsauce verrühren.

Mit Basilikum und Erdnüssen garnieren und servieren.