

Spaghetti mit Kräuter-Pesto, gebratene Frühlingszwiebeln

Für 4 Personen

1 Bund Basilikum	1 Bund glatte Petersilie	2 Knoblauchzehen
100 g Parmesan	40 g Pinienkerne	120 ml Olivenöl, kalt gepresst
Salz	Pfeffer	500 g Spaghetti
1 Bund Frühlingszwiebeln	2 EL Olivenöl	1 Prise Zucker

Für das Pesto Basilikum und Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen.

Knoblauch schälen und grob schneiden. Parmesan fein reiben.

Pinienkerne, Kräuter, Knoblauch und etwas Olivenöl in einen Mixer geben und pürieren. Nach und nach das übrige Olivenöl untermixen.

Parmesan unterrühren. Das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einem Topf ca. 2 l Wasser aufkochen und salzen. Spaghetti ins kochende Salzwasser geben.

Unter gelegentlichem Rühren 8-10 Minuten sprudelnd kochen.

In der Zwischenzeit Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in ca. 10 cm lange Stücke schneiden, davon die Teile mit dem weißen Zwiebelanteil der Länge nach halbieren.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Frühlingszwiebeln darin goldbraun anbraten.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Spaghetti abgießen und abtropfen lassen, dabei etwas vom Kochwasser auffangen.

Das Pesto mit etwas Kochwasser nach Bedarf flüssiger rühren.

Spaghetti wieder in den Kochtopf oder eine große Schüssel geben, Pesto zugeben und alles durchschwenken.

Pasta auf vorgewärmten Tellern anrichten, schwarzen Pfeffer aus der Mühle darüber mahlen, die gebratenen Frühlingszwiebeln darum anrichten und servieren.

Vincent Klink am 05. März 2020