

Grüner Spargel mit Bärlauch-Pesto

Zutaten (Für 4 Personen):

800g Kartoffeln
30g Pinienkerne
750g grüner Spargel
3 Bunde Bärlauch
75g Gouda
½ Zitronenschale
4 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
½ Becher Milch
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, kochen und in kleine Stücke schneiden. Pinienkerne ohne Öl rösten. Spargelenden schälen und in 4 Stücke schneiden. Den Spargel kochen und abtropfen lassen. Den Bärlauch klein schneiden und mit Käse, Zitronenschale, Olivenöl, Knoblauch, Milch und Gewürzen fein pürieren. Kartoffeln und Spargel einzeln anbraten und mit dem Pesto mischen.

