



Casarecce mit Bärlauch-Minz-Pesto und Lachs

Rezept für 2 Personen:

1 Stremellachsfilet 125 g

1 Handvoll Bärlauch

1 Handvoll Minze

25 g Parmesan

30 g Pinienkerne

6-8 EL Olivenöl

Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Für das Pesto Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten und mit Bärlauch, Minze und Parmesan in einem Mörser oder einer Küchenmaschine zerkleinern. Olivenöl hinzufügen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Casarecce in Salzwasser al dente kochen. Stremellachs in mundgerechte Stücke zupfen.

Pesto mit der Pasta vermengen und Stremellachs vorsichtig unterheben.

Nach Belieben mit Parmesan bestreuen.

