

Spaghettini mit Frühlingskräuterpesto, pochiertem Ei & Spargel



Genussvolle Alternativen



Dinkel Spaghetti



Linguine N°8



0:30



Vegetarisch



Einkaufsliste für 4 Personen

500 g	Recheis Spaghettini N°3	<input type="checkbox"/>
0.5 Bund	grüner oder weißer Spargel	<input type="checkbox"/>
4 Stück	Eier	<input type="checkbox"/>
	ein Schuss Apfel- oder Weißweinessig	<input type="checkbox"/>

Für das Pesto

2 Stück	Knoblauch	<input type="checkbox"/>
50 g	Pinienkerne	<input type="checkbox"/>
1 Bund	Frühlingskräuter (Petersilie, Bärlauch, Schnittlauch)	<input type="checkbox"/>
80 ml	Olivenöl	<input type="checkbox"/>
	Salz, Pfeffer	<input type="checkbox"/>

Zubereitung

Für das Frühlingskräuterpesto

Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

Petersilie waschen und grob hacken. Mit den Knoblauchzehen, Pinienkernen, Öl, Salz und Pfeffer in eine tiefe Schüssel geben. Mit dem Stabmixer zu Pesto pürieren.

Recheis Spaghettini N°3 laut Packungsanleitung in einem großen Topf bissfest garen. In der Zwischenzeit den grünen Spargel waschen und in gesalzenem Wasser kurz garen.

Einen halben Liter Wasser in einem Topf zum Simmern bringen, einen Schuss Essig hinzugeben. Die rohen Eier für zehn Sekunden ins kochende Wasser geben. Herausnehmen und in eine Tasse aufschlagen. Mit einem Kochlöffel das Wasser umrühren, sodass ein Strudel entsteht. Das Ei vorsichtig in das Wasser gießen und für drei Minuten im simmernden Wasser pochieren. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen. Den Vorgang mit den restlichen Eiern wiederholen.

Spaghettini mit dem Pesto, einigen grünen Spargelstangen und je einem pochierten Ei anrichten.

