

# URDINKEL PENNE MIT BÄRLAUCHPESTO

4  
Portionen  
**20 Min.**  
Vor- /Zubereitung



Hauptgang

Dies und noch weitere Rezepte des LBV  
gibt es auf [www.luzernerbauern.ch](http://www.luzernerbauern.ch)

LUZERNER BÄUERINNEN  
UND BAUERN



# URDINKEL PENNE MIT BÄRLAUCHPESTO

## ZUTATEN

### Urdinkel Penne

- Wasser
- 400 g Urdinkelpenne
- 1 TL Salz

### Bärlauchpesto

- 1 Glas Bärlauchpaste (entspricht 100 g frischem Bärlauch)
- 50 g Mandelstifte
- 50 g Sbrinz AOP, gerieben
- 1 dl Rapsöl

## ZUBEREITUNG

**Wassermenge** Pro 100 Gramm Urdinkelpenne ca. 1,2 Liter Wasser in einem grossen Topf zum Kochen bringen

**Salzen** sobald das Wasser kocht

**Garzeit** auf der Packung beachten.

**Nudeln** abtropfen lassen und etwas Olivenöl begeben.

Bärlauch, Mandelstifte, Sbrinz und Öl in einem Cutter zu einer feinen Paste verarbeiten.

Nach belieben kurz erwärmen oder kalt zu Penne servieren.

4

Portionen

**20 Min.**

Vor- /Zubereitung

**Einkaufstipp:**

Urdinkel Penne  
Familie Schaller, Oberkirch

