

URDINKEL PENNE MIT BÄRLAUCHPESTO

4
Portionen
20 Min.
Vor- /Zubereitung



Hauptgang

Dies und noch weitere Rezepte des LBV
gibt es auf 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

