
Linguine mit feinen Karottenstreifen und Pesto von Karottengrün

Zutaten (für 4 Personen)

Für die Nudeln:

600 g Linguine
30 g Butter
1 Bd Fingermöhren mit Grün

Für das Pesto:

1 Bd Karottengrün
100 ml Olivenöl
2 EL Pinienkerne
1 Knoblauchzehe
60 g Parmesan, gerieben
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Für die Karottenstreifen das Karottengrün abschneiden und zur Seite legen. Die Fingermöhren gut waschen, dann mit dem Sparschäler in dünne, lange Streifen schneiden/schälen.

Für das Pesto das Karottengrün der Fingermöhren gut waschen, in der Salatschleuder trocknen und grob kleinschneiden. Die Pinienkerne in einer Pfanne unter mehrmaligem Wenden hellbraun rösten. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

Alle Zutaten in ein hohes, schmales Gefäß füllen und mit dem Stabmixer pürieren bis das Pesto eine cremige Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Nudeln al dente kochen. Kurz vor Garende die Karottenstreifen zu den Nudeln in Kochwasser geben und ca. eine halbe Minute blanchieren.

Nudeln und Karotte aus dem Kochwasser schöpfen, mit wenig Abtropfwasser in eine Pfanne geben und die kalten Butterstücke einrühren bis der Fond emulgiert. Alles noch einmal rasch durchschwenken, mit Salz abschmecken und auf Teller anrichten. Das Pesto auf die Nudeln geben und servieren.