Vorspeise

Bandnudeln mit Basilikumpesto und grünem Spargel

Zutaten:

200 g Spargel, grün
125 g Kirschtomaten
1 Bund Basilikum
0.2 Bund Petersilie
0.2 St. Zitrone
0.1 Bund Thymian
20 g Butter
20 ml Rapsöl
100 ml Olivenöl
80 g Parmesan
20 g Pinienkerne
2 St. Knoblauchzehen
Salz
Cayennepfeffer

Zubereitung:

Pesto:Pinienkerne in einer Pfanne ohne Ol goldbraun rösten. Etwas abkühlen lassen. Pinienkerne,abgezupfte Basilikumblatter, Petersilie und 2 Knoblauchzehen (ohne Strunk) in ein Gefaß gebenund mit einem Mixstab zerkleinern, bis ein grüner Brei entsteht. Parmesan in kleine Stückeschneiden, dazugeben und nach und nach mit dem Ol zu einer Paste mixen. Danach mit Salz,Pfeffer, Cayenne und Zitronensaft abschmecken.Spargel:Den holzigen Teil vom Spargel abschneiden und in etwa 4cm lange Stücke schneiden. In einerPfanne mit etwas Butter, einer angedrückten Zehe Knoblauch und einem Stangel Thymian scharfanbraten. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.Bandnudeln:Den Nudelteig dünn ausrollen und zu ca 1cm breiten Streifen schneiden. In Salzwasser bissfestgaren. Nach dem Abgießen die Nudeln mit dem Pesto vermischen und zusammen mit dem Spargelund den Kirschtomaten, in einem tiefen Teller, anrichten.