

# Nudelsalat mit Bärlauchpesto

## Zutaten

50 g Bärlauch  
125ml Olivenöl  
25 g Pinienkerne  
60 g Parmesan fein gerieben  
Kräutersalz  
schwarzer Pfeffer Salz  
400 g Fusilli  
25 g Pinienkerne geröstet  
2 Frühlingszwiebeln  
125 g Mini-Mozzarella

## Zubereitung

Für das Pesto Bärlauch, Olivenöl, Pinienkerne und Parmesan in der Küchenmaschine fein pürieren. Salzen und pfeffern. Fusilli in Salzwasser bissfest kochen. Abgießen und mit kaltem Wasser ablöschen. Abkühlen lassen. Pinienkerne rösten. Frühlingszwiebeln schräg in Streifenschnitten. Nudeln mit Pesto mischen. Pinienkerne, Frühlingszwiebeln und Mozzarella unter die Nudeln heben.