

Kochen**Caroline Autenrieth****Dienstag, den 22.03.2022****Spaghetti mit Kräuterpesto****Für 4 Personen****Zutaten**

1 Bund Petersilie
0,5 Bund Kerbel
0,5 Bund Schnittlauch
6 Bärlauchblätter
100 ml Olivenöl
1 EL Butter, weich
10 Cashewkerne
50 g Parmesan,
grob gerieben
1 EL Zitronensaft
etwas Salz
etwas Pfeffer
Außerdem
500 g Spaghetti

**Zubereitung**

1. Kräuter und Bärlauch abbrausen, trockenschütteln und grob hacken.
2. Kräuter mit Olivenöl, Butter, Cashewkernen, Parmesan, Zitronensaft, Salz und Pfeffer fein pürieren. Abschmecken und ziehen lassen.
3. Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen. Abgießen, kurz abtropfen lassen, Spaghetti mit Pesto mischen und sofort servieren.