



Spaghetti mit Portulak-Pesto

Portulak hat einen frischen, leicht salzigen, aber nicht sehr intensiven Geschmack. Daher wird das Pesto statt mit Olivenöl mit dem neutraleren Rapsöl zubereitet. Wenig Knoblauch und Zitronensaft sind dabei die besser zum Portulak passenden Geschmacksverstärker. Wie es sich gehört, wird der Pesto mit leicht angerösteten Pinienkernen und Mandeln abgerundet.

Das Kraut ist sehr frostresistent und kann auch im Winter geerntet werden, wenn andere Kräuter rar sind.

Zutaten (pro Portion)

| | |
|-----|---------------------------|
| 80g | Spaghetti |
| 40g | Portulak (Winterportulak) |
| 10g | Pinienkerne |
| 1El | Mandelblättchen (ca. 5g) |
| 1 | kleine Knoblauchzehe |
| 5cl | Rapsöl |
| 1Tl | Zitronensaft |
| 20g | Sbrinz, fein gerieben |
| | Salz und Pfeffer |

Zubereitung

Pinienkerne und Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne leicht anrösten. Auskühlen lassen und im Mörser zerstoßen.

Spaghetti in Salzwasser gar kochen und abgießen. Etwas Pastawasser auffangen.

Portulak grob, Knoblauch fein hacken. Etwas Portulak zur Dekoration beiseite legen.

Portulak, 4/5 der Pinienkerne mit Mandel, Knoblauch, Zitronensaft und Rapsöl in eine hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Sbrinz unter den Portulak-Pesto mischen und ev. mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken.

Spaghettipfanne kurz auswaschen und auf die noch warme Kochplatte zurückstellen. Pesto und Spaghetti zugeben und gut vermischen. Ev. etwas Pastawasser zugeben, damit die Spaghetti schön geschmeidig werden.

Auf einem heissen Teller anrichten, mit etwas beiseitegestellten Pinienkernen, frischen Portulakblättchen und ein paar Käsespänen dekorieren.





