



Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für das Pesto

100 g	Bärlauch, frisch
150 ml	Olivenöl
30 g	Pecorino, gerieben
3 EL	Zitronensaft, frisch
80 g	Pinienkerne
0.5 TL	♦ Chili scharf
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob

Für die Schupfnudeln

500 g	Erdäpfel, mehlig
250 g	Weizenmehl, glatt
30 g	Butter
1 Stk.	Bio Ei
1 Prise	♦ Himalayasalz

Bärlauch-Pesto mit Schupfnudeln

⌚ 60–65 Min ♡ ♡ ♡

Zubereitung

- 1 Für die Schupfnudeln die mehligten Erdäpfel kochen. Danach schälen und mit einem Stampfer zu einem feinen Püree zerdrücken.
- 2 Die zerstampften Erdäpfel werden jetzt mit Mehl, etwas Salz, einem Ei und der weichen Butter zu einem Teig verknetet.

TIPP: Die Butter soll für die Verarbeitung weich sein, unbedingt rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen.

- 3 Anschließend den Teig portionieren und zu Nudeln wuzeln. Nun einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und die Nudeln für etwa 10 Minuten darin bei mittlerer Hitze kochen.
- 4 Währenddessen kann das Pesto zubereitet werden. Dafür werden die Pinienkerne in einer Pfanne bei mittlerer Hitze kurz angeröstet. Danach auskühlen lassen.
- 5 Den frischen Bärlauch waschen, grob hacken und mit dem Olivenöl mixen. Nun die Pinienkerne und den geriebenen Pecorino zugeben und noch einmal mixen.
- 6 Abschließend mit Salz, Pfeffer, Chilif und dem Saft einer frischen Zitrone abschmecken. Nochmals gut verrühren und etwas ziehen lassen.
- 7 Nach der Kochzeit die Schupfnudeln in einem Sieb abgießen.
- 8 Die Schupfnudeln mit dem frischen Bärlauchpesto vermischen und mit knackigem Salat servieren.

