

# Pesto Linguine mit Spargel-Schinken-Gröstl

## Für 4 Personen

1 große Kartoffel, festk.	Salz	20 g Pinienkerne
200 g weißer Spargel	200 g grüner Spargel	2 Bund Basilikum
2 Knoblauchzehen	40 g Parmesan	20 g Parmesan
60 ml Olivenöl	100 g Mortadella	1 Schalotte
1 Bund Schnittlauch	400 g Linguine	2 EL Olivenöl
1 EL Butter	Pfeffer	1 Bio-Zitrone

Die Kartoffel gut waschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser garen. Anschließend abgießen, etwas ausdampfen lassen und pellen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und anschließend abkühlen lassen. Weißen und grünen Spargel waschen. Den weißen Spargel ganz schälen, den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen, jeweils die holzigen Enden abschneiden. Bis zur weiteren Verarbeitung Spargel in ein feuchtes Tuch einwickeln.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Knoblauch schälen und in feine Streifen schneiden.

Parmesan und Pecorino fein schneiden.

Für das Pesto Basilikumblätter, geröstete Pinienkerne, Knoblauch, kalt gepresstes Olivenöl, Parmesan, Pecorino und eine gut Prise Salz in einen Cutter oder Mörser geben und zu einem feinen Pesto mixen bzw. zermahlen.

Für das Gröstl den Schinken in feine Würfel schneiden.

Die Schalotte schälen und fein schneiden.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

Die gekochte Kartoffel in etwa 5 mm große Würfel schneiden. Die geschälten Spargelstangen in feine Scheiben schneiden. 12. Die Linguine in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 8-10 Minuten garen.

In der Zwischenzeit in einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Kartoffelwürfel darin anbraten. Dann Schalotte und Schinken zugeben und kurz braten. Spargelscheiben zugeben, die Butter zugeben und alles gut anbraten. Zuletzt Schnittlauch untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gegarten Linguine in ein Sieb abgießen, dabei etwas (ca. 80 ml) Nudelwasser auffangen.

Pasta und aufgefangenes Nudelwasser in eine Schüssel geben, das Pesto zugeben und gut unterrühren.

Die Linguine portionsweise in eine Schöpfkelle geben und mit einer Fleischgabel zu einem Nudelnest drehen. Die Nudelnester auf Teller geben. Das Gröstl darüber geben. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und direkt auf das Gericht etwas Zitronenschale reiben.

Daniele Corona am 03. Mai 2021