

<b>Zeit</b>	20 Min.	<b>Energie</b>	wenig	<b>Preis</b>	gering	<b>Personen</b>	2
-------------	---------	----------------	-------	--------------	--------	-----------------	---

## Pasta mit frischem Bärlauch und Kirschtomaten

1 Beutel Tagliatelle Nudeln 500 gr.  
400 gr. Kirschtomaten  
2 bis 3 Bund frischen Bärlauch  
100gr. frischen Parmesan  
Olivenöl, Balsamicoessig  
50 gr. Pinienkerne  
Salz, Pfeffer, Muskat



### Vorbereitung:

1. Die Kirschtomaten waschen und halbieren, bzw. vierteln. Die Pinienkerne in einer kleinen Pfanne, ohne Fett leicht goldbraun rösten.
2. Den Bärlauch waschen, die Stiele entfernen und die Blätter mit dem Messer in grobe Streifen schneiden.
3. In einer Schüssel Balsamico-Essig, Salz Pfeffer, Zucker, ähnlich wie ein Salatdressing anmachen und gut würzig abschmecken. Die Tomaten und den Bärlauch dazugeben, kurz durchmischen und beiseite stellen.

### Zubereitung:

Die Nudeln in ausreichend Salzwasser bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und wieder in den Topf zurückgeben. Die angemachten Tomaten mit dem Bärlauch komplett dazu gießen. Etwas Muskatnuss darüber reiben. Mit einer Gabel vorsichtig durchheben und gleich auf die Teller anrichten. Frischen Parmesan darüber reiben, die gerösteten Pinienkerne darüber streuen und auf jeden Teller noch einen Schuss Olivenöl geben.

Anstelle von Bärlauch kann außerhalb der Bärlauchsaison ebenso gut Basilikum oder auch Salbei verwendet werden.