



## Pesto Sorpresa

### Zutaten

100 ml Olivenöl  
50 g Cashew-Kerne  
1/2 TL Salz  
schwarzer Pfeffer  
1/2 Zitrone  
20 g Parmesan  
24 Blatt Basilikum

250 g Sander Erdbeeren  
150 g grüner Spargel

250 g Spaghetti

*Da Pinienkerne sehr teuer sind, ist das Pesto hier mit Cashewkernen.*

*\* Nach Belieben kann man aber 10 g Pinienkerne kurz in einer kleinen Pfanne anrösten und zusätzlich über die 4 Portionen verteilen.*

### Zubereitung für 4 Personen

Olivenöl, Cashews und 20 Blätter frisches Basilikum in einen Standmixer geben und fein pürieren. Einige Spritzer Zitronensaft, Salz und schwarzen Pfeffer aus der Mühle hinzugeben. Den Parmesan reiben und unterrühren. Das Pesto abschmecken und nach Bedarf nachwürzen.

Die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und die Früchte in kleine Würfel schneiden.

Den Spargel waschen und die weißen unteren Enden großzügig entfernen. Die Spargelköpfe abschneiden und der Länge nach halbieren. Den Spargel der Länge nach vierteln und in 1 cm lange Stück schneiden.

Die Spaghetti kochen und anschließend mit Pesto und Spargelstücken vermengen. Auf 4 Teller verteilen. Die Erdbeerwürfel darüber geben und mit einem Basilikumblatt und Pinienkernen\* servieren.

**Guten Appetit!**