



## Pasta mit Bärlauchfrüchten

### Zutaten:

500 g Spaghetti oder Bavette  
 3 Knoblauchzehen  
 1 mittlere Schüssel frische Bärlauchfrüchte  
 150 ml hochwertiges, kaltgepresstes Olivenöl  
 1 frische, rote Peperoncini oder 1 Prise Chiliflocken  
 Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
 Parmesan

### Zubereitung:

Die Pasta in einem großen Topf in reichlich Salzwasser al dente kochen.

Die Bärlauchfrüchte waschen, trockenschleudern und die Früchte von den Stielchen zupfen. Ein paar Bärlauchdolden für die Deko beiseitelegen.

Die Knoblauchzehen schälen, durch die Knoblauchpresse drücken oder fein hacken. Die Peperoncini waschen, entkernen und ganz fein schneiden (Schärfe nach Belieben).

In einer Pfanne das Olivenöl mit Knoblauch, Bärlauchfrüchten und Peperoncini bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten andünsten, aber nicht bräunen. Salz und frisch gemahlener Pfeffer darüber geben.

Die Pasta in einem Sieb gut abtropfen lassen, in die Pfanne zum Bärlauchöl geben und gut durchmischen.

Parmesan in hauchdünne Scheibchen hobeln und großzügig über die Bärlauch-Pasta geben. Mit den zurückgehaltenen Bärlauchdolden garnieren.