



Spaghettini mit Rüblikraut-Pesto

Junge Rübli werden meist mit dem Kraut angeboten, es wäre schade, dieses einfach zu entsorgen, denn aus dem nussig-herben Kraut lässt sich mit wenig Aufwand ein wunderbares Pesto zubereiten. Es passt wie der wohlbekannte Basilikum-Pesto ausgezeichnet zu Pasta und kann zudem als Bereicherung für Salate oder Kartoffelgerichte verwendet werden. Es lässt sich auch gut ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren und steht so für verschiedene Verwendungszwecke zur Verfügung.

Baumnüsse, Knoblauch und Käse passen ideal zum Rüblikraut. Das Pesto kann mit Olivenöl zubereitet werden, aber das neutralere Rapsöl lässt den krautigen Geschmack des Rüblikrautes besser zur Geltung kommen.

Zutaten (2-3 Portionen)

100g Rüblikraut
2 Knoblauchzehen
4-5 halbe Baumnusskerne
1 Prise Zucker
40g reifer Halbhartkäse oder Sbrinz
1dl Rapsöl
Salz und Pfeffer

80g Spaghettini (pro Portion)
2 junge Rübli
10g Tafelbutter

<i>Das Kraut von einem Bund jungen Rübli ergibt nicht viel Pesto. Beim Einkauf bei Gemüsebauern auf Märkten kann man auch nach zusätzlichem Rüblikraut fragen, denn viele Kunden lassen sich das Kraut gleich beim Einkauf entfernen.</i>

Zubereitung

Rüeblikraut unter fließendem Wasser gut abspülen um die feinen Sandrückstände zu entfernen. Danach gut ausschwingen und mit Küchenpapier nachtrocknen.

Dicke Stengelteile wegschneiden und ein paar schöne Krautstücke zur Dekoration beiseite legen. Den Rest grob hacken, Knoblauch und Baumnüsse hacken und in ein hohes Gefässe geben, Rapsöl dazugießen und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Käse fein raspeln und mit dem Rüeblikraut vermischen. Pesto mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Rüebli zu Julienne (schmale Streifen) schneiden.

Mit etwas Übung geht das mit einem grossen Küchenmesser. Ein praktisches Werkzeug ist der Julienneschneider, er funktioniert gleich wie ein Sparschäler, zusätzliche, querliegende Klingen schneiden das Rüebli zu schmalen Streifen.

Spaghettini gar kochen, für die letzten 2 Minuten die Rüebli-Julienne zugeben.

Spaghettini abgiessen, etwas Pastawasser auffangen. Pfanne kurz auswaschen und auf die ausgeschaltete Herdplatte zurückstellen. Butter schmelzen, Spaghettini und 2-3 Esslöffel Rüeblikrautpesto zugeben und vermischen, ev. etwas Kochwasser zugeben, damit die Spaghettini schön geschmeidig werden.







