

Rezept Bavette mit Bärlauch-Pesto

Zutaten:

1 Portion Bärlauch-Pesto
400 – 500 g Bavette
2 – 3 EL Salz
3 – 4 l Wasser
2 EL Wasser der abgekochten Nudeln

Zubereitung:

Das Bärlauch-Pesto zubereiten.
Einen großen Topf gut gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.
Sobald das Wasser kochen sollte, die Teigwaren zugeben.
Die Bavette in 8 – 10 Minuten bissfest (al dente) kochen.

Dem Pesto 2 EL Kochwasser zufügen.
Die Bavette in einem Küchensieb abgießen und kurz abtropfen lassen.
Die Nudeln tropfnass in eine Schüssel geben und mit dem Pesto gut vermengen.

Abschmecken und eventuell nachwürzen.
Eventuell mit Zitronensaft nachsäuern.

[Zurück zu den Nudelrezepten](#)

