

## Spaghetti mit hausgemachter Bärlauch-Pesto und gekochtem Schinken

### Zutaten für 10 Personen:

800 g Bärlauch	1 kg Spaghetti
200 g Erdnüsse, geröstet und gesalzen	40 Cocktail Tomaten
100 g Kürbiskerne	Olivenöl
Abrieb einer Zitrone	Salz / Pfeffer
2 Knoblauchzehen klein gehackt	20 Scheiben gekochter Schinken
200 ml Sonnenblumenöl	
200 ml Olivenöl	
200 g Parmesan, grob gerieben	
Meersalz / Pfeffer	

### Zubereitung:

Bärlauch gründlich waschen und mit der Salatschleuder gut trockenschleudern, danach grob hacken und zusammen mit dem Knoblauch, Zitronenabrieb, den Erdnüssen, Kürbiskernen, Olivenöl, und Sonnenblumenöl in den Mixer geben. Gut mixen, aber so, dass immer noch kleine Stücke zu sehen sind. Zum Schluss den Parmesan unterheben und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Spaghetti in kochendem Salzwasser al dente kochen. Cocktail-Tomaten in etwas Olivenöl in einer Pfanne leicht anbraten. Schinkenscheiben falten, anrichten und genießen.

### Anrichten:

Spaghetti in einen tiefen Teller geben, Schinkenscheiben und Cocktail-Tomaten danebenlegen und Bärlauch-Pesto auf die Spaghetti verteilen.