

DINKEL MAX  
SPAICHINGER NUDELMACHER



**MAXIMALER Dinkelgenuss**

**Rezept**



## DINKEL SPAGHETTI

### mit Bärlauchpesto und Saiblingsfilet

#### ZUBEREITUNG

1. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fettzugabe goldbraun rösten.
2. Bärlauch waschen, trockenschütteln, grob hacken und mit Pinienkernen und 75 ml Olivenöl pürieren.
3. Parmesan, getrocknete Kräuter, Salz und Pfeffer unterrühren. Je nach Konsistenz noch etwas Olivenöl untermischen.
4. Fischfilets waschen, trockentupfen, ggf. Gräten entfernen, leicht salzen und die Hautseite bemehlen.
5. Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.
6. Währenddessen in einer Pfanne Öl erhitzen und Saiblingsfilets von beiden Seiten kurz anbraten. Anschließend mit Pfeffer würzen.
7. Nudeln abgießen und sofort mit Pesto vermengen. Mit Saiblingsfilets anrichten und servieren.

#### ZUTATEN (4 PERSONEN)

- 350 g Dinkel Max Spaghetti
- 4 EL Pinienkerne
- 1 Bund Bärlauch
- ca. 100 ml Olivenöl
- 50 g Parmesan, gerieben
- ½ TL getrocknete Kräuter
- 4 Saiblingsfilets (à 150 g)
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Mehl
- Öl zum Anbraten

Weitere Rezepte finden Sie unter [www.dinkelmax.de](http://www.dinkelmax.de)