

Fusilli mit Bärlauch-Artischocken-Mandel-Pesto und geschmolzenen Kirschtomaten

Zutaten für 4-6 Personen:

A:

1 Bund Bärlauch

5 in Öl eingelegte

[Artischocken von Ursini](#)

Olio "[Opera Mastra](#)" von Ursini

[Gemüsefond von Oscar](#)

2 EL [feiner Mandelgrieß](#)

2 Handvoll geriebenen Pecorino

B:

1 EL gehackte Mandeln

Saft von ca. 1/2 Limette

[Fleur de Sel](#)

2 Handvoll Kirschtomaten

Zucker

[Gemüsefond](#)

Bärlauch in Streifen geschnitten

[Fusilli \(al bronzo\) von Mancini](#)

Pecorino

Aus den **Zutaten A** im [Cutter vom ESGE-Zauberstab](#) ein geschmeidiges Pesto zubereiten:

Öl (die Artischocken haben schon ein wenig Öl an sich) und Fond (Mandeln "saugen" unterschiedlich viel auf) nach Bedarf einsetzen, so dass eine geschmeidige Masse entsteht.



Dann die gehackten Mandeln unterrühren, sparsam salzen und mit Limettensaft abschmecken.

Zucker in einer [AllClad-Sauteuse](#) leicht karamellisieren, halbierte Kirschtomaten dazu geben, mit etwas Gemüsefond ablöschen und langsam "schmelzen" lassen.

Nudeln al dente kochen und etwas vom Kochwasser aufheben.

Nudeln mit ca. der Hälfte des Pesto vermischen und mit Kochwasser auf die richtige Konsistenz bringen.

Bärlauchstreifen unter die Tomaten ziehen.

Nudeln anrichten, geschmolzene Tomaten darauf setzen und mit der groben [Microplane-Raspel](#) Pecorino darüber hobeln.

