

## Spitzwegerichpesto mit Dinkelnudeln

Zutaten für 4 Personen

für das Pesto:

50 g junge Spitzwegerich Blätter

2 EL Olivenöl

1 EL Kürbiskernöl

2 Prisen Meersalz

20 g Baumnüsse, gemahlen

20 g Pecorino, geraffelt

viel schwarzer Pfeffer

Gegen die Nervenfasern in sehr feine Streifen schneiden.

Alles im Mörser zu einem Püree verarbeiten.

Das Pesto hält sich gut verschlossen bis 8 Wochen im Kühlschrank

Für die Dinkelnudeln:

150 g Dinkelmehl

100 g Weissmehl

2 Eier (62 g)

2 Eigelb, ev. etwas Eiweiss

Prise Salz

Die Eier und das Eigelb zusammen verquirlen und zum Mehl und Salz dazugeben. 10 Minuten zu einer krümeligen Masse verkneten, falls nötig etwas Eiweiss dazugeben bis der Teig klumpt. Kein Wasser dazugeben!

Den Teig in einen Suppenteller geben, mit Klarsichtfolie zudecken und eine Stunde bei Raumtemperatur beiseite stellen, danach im Kühlschrank über Nacht reifen lassen.

Am nächsten Tag den Teig stückweise mit der Teigmaschine auswalzen. Dann zu Fettuccine schneiden.

Bis zum Verbrauch die Nudeln über einen Holzlöffel hängen, sie sind nach 2 Tagen trocken und können so 6 Monate aufbewahrt werden.

**Weintipp: Dazu passt ein fruchtiger Merlot aus Kalifornien oder ein frischer Nebbiolo aus dem Piemont.**

**Aus unserem Sortiment:**

Merlot Bonterra, Kalifornien, BIO

Nebbiolo Poderi Colla, Piemont

Schon Hildegard von Bingen wusste von der Kraft des Dinkels und sagte: „Wenn einer so krank ist, dass er nichts mehr zu sich nehmen kann, dann bereite man ihm eine Speise aus gekochten Dinkelkörnern, zusammen mit Ei, und es wird ihn innerlich heilen wie eine gute Salbe.“