

# SPAGHETTI MIT ANIS WILDKRÄUTERPESTO UND BERGKÄSE

---

## Zutaten (Wildkräuterpesto)

- 20g [Basilikum](#)
- 20g [Petersilie](#)
- 20g Giersch
- 20g Brennesselblätter
- 20g Sauerampfer
- 20g Löwenzahnblätter
- 120ml Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, gerieben
- 60g Pinienkerne, geröstet
- 40g reifer Bergkäse, gerieben
- 1 TL [Anis](#), gemahlen
- Fleur de Sel zum Abschmecken
- 500g Spaghetti
- 50g reifer Bergkäse, gehobelt
- 2 EL [Italienische Kräuter](#)

Für das Wildkräuterpesto alle Kräuter in kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Gut ausdrücken und hacken. Mit dem Olivenöl und fein mixen. Die übrigen Zutaten darunter mixen und das Pesto abschmecken. Die Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen. Abgießen und die Spaghetti mit dem Wildkräuterpesto mischen. Die Spaghetti in tiefen Tellern anrichten und mit Bergkäsespänen und frischen Wildkräutern servieren.

*La Cucina*

