



[Drucken](#)

Linguine mit Rotschmier-Käse-Bärlauchsauce



Zutaten für 4 Personen

- 100 g Bärlauch oder Schnittknoblauch
- ½ Bd. Petersilie
- 20 g Kürbiskerne
- ½ kl. Fenchelknolle
- 1 EL Olivenöl
- 60 ml Weißwein
- 60 ml Geflügelbrühe
- 200 ml bayerische Sahne
- 80 g Limburger (oder ein anderer bayerischer Rotschmierkäse)
- 320 g Linguine
- 1 EL Kürbiskernöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Bärlauch und Petersilie waschen und trocknen, dicke Stiele entfernen. Drei Viertel des Bärlauchs und die gesamte Petersilie einige Sekunden in einem Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett unter ständigem Rühren rösten, bis sie duften. Leicht salzen und auf einem flachen Teller abkühlen.
2. Fenchelknolle putzen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Fenchel mit Olivenöl kurz dünsten, mit Weißwein und Geflügelbrühe aufgießen und 10 Minuten weich kochen, am Ende soll die Flüssigkeit vollständig eingekocht sein.
3. Einen großen Topf mit Salzwasser aufkochen, Linguine darin nach Packungsanweisung garen. Währenddessen Limburger (z.B. Mangberg, Goldsteig) in kleine Würfel schneiden und zusammen mit der Sahne zum Fenchel geben. Aufkochen, vom Herd nehmen und einige Minuten stehen lassen, damit der Käse schmilzt. Käsesauce mit frischem Bärlauch und den blanchierten Kräutern im Mixer fein pürieren.
4. Die Nudeln abgießen, nicht abschrecken. Bärlauch-Soße noch einmal erwärmen aber nicht mehr kochen, mit den Nudeln mischen, auf Teller verteilen. Die Nudeln mit Kürbiskernen bestreuen und servieren.