



Bärlauch-Pesto

REZEPT

Zutaten für 3 Gläser à 200ml:

250g Bärlauch
250ml Olivenöl
70g Pinienkerne
50g Geriebener Parmesan
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Bärlauch wasch, trocken tupfen und in grobe Stücke schneiden. Den Bärlauch mit den Pinienkernen und Parmesan in einen Standmixer füllen, mit Olivenöl aufgießen und gut mixen, bis die Konsistenz cremig ist. Das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken und in sterile Gläser füllen.

Tipp:

Das Pesto über frisch gekochte Pasta geben, etwas Nudelwasser hinzugießen, gut durchrühren und genießen. Das Pesto ist im Kühlschrank mehrere Wochen haltbar.