

REZEPT BÄRLAUCHPESTO

ZUBEREITUNG

1. Bärlauch waschen, trocken schleudern und in Streifen schneiden.
2. Pinienkerne ohne Fett in der Pfanne leicht hellbraun anrösten.
3. Parmesan fein reiben.
4. Pinienkerne in die Küchenmaschine geben und fein hacken.
5. Die restlichen Zutaten dazugeben und zu einer sämigen Masse mixen.
6. Wenn das Pesto zu dickflüssig ist, mehr Öl dazugeben.
7. Abschmecken und eventuell noch nachsalzen.

ZUTATEN

200 g Bärlauch
25 g Pinienkerne
25 g Parmesan
1 Teelöffel Salz
150-250 ml Olivenöl

