

Bärlauchpesto

leicht ■ 10 Min. ■ geeignet für Pasta, Brot, als Dip



Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Bärlauch waschen, trocken schleudern und in Streifen schneiden
2. Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne leicht hellbraun rösten
3. Parmesan fein reiben (oder direkt geriebenen kaufen)
4. Pinienkerne mit einem Multizerkleinerer oder Küchenhäcksler fein hacken
5. Die restlichen Zutaten dazugeben und zu einer sämigen Masse mixen (siehe Foto)
Wenn das Pesto zu dickflüssig ist, mehr Öl dazugeben.
6. Abschmecken und bei Bedarf nachsalzen