Bärlauchpesto

Zutaten für 1 Glas:

- 50 g Parmesan
- 30 g Pinienkerne (wahlweise Kürbiskerne, Mandeln oder Walnüsse)
- 100 g Bärlauch
- 75 g Olivenöl
- 1 TL Salz

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Zubereitung mit dem Pürierstab:

1. Reibe den Parmesan fein.
2. Röste die Pinienkerne ohne Fett in einer kleinen Pfanne an.
3. Wasche den Bärlauch und schneide ihn dann klein.
4. Gib den Bärlauch mit dem Parmesan, den Pinienkernen, dem Olivenöl und Salz in eine Schüssel und püriere die Masse zu einem cremigen Pesto.
5. Fülle das Pesto dann in ein sauberes Schraubglas um.

Bärlauchpesto Thermomix Rezept:

1. Gib den Parmesan in groben Stücken in den Mixtopf und zerkleinere ihn 10 Sekunden lang auf Stufe 10.
2. Fülle ihn um und stelle ihn beiseite.
3. Röste die Kerne für 2 Minuten bei 100°C auf Stufe 1 an und zerkleinere sie anschließend 4 Sekunden lang auf Stufe 7. Gib sie dann zum Parmesan.
4. Gib den Bärlauch in den Thermomix und häcksle ihn 5 Sekunden lang auf Stufe 6.
5. Gib nun alle anderen Zutaten dazu und vermische sie 10 Sekunden lang auf Stufe 5.

6. Fülle das Bärlauchpesto in ein sauberes Schraubglas um und bewahre es im Kühlschrank auf.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.