

Bärlauchpesto - Das Blitzrezept

Zutaten für 1 Glas

- 100 g Bärlauch (frische Blätter)
- 50 g Parmesan
- 40 g Pinienkerne
- 80 ml Olivenöl
- ½ TL Salz



Arbeitszeit:

ca. 10 Minuten

Zubereitung:

1. Reibe den Parmesan fein.
2. Röste die Pinienkerne ohne Fett in einer kleinen Pfanne an.
3. Wasche den Bärlauch und schneide ihn 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. Fülle das Bärlauchpesto in ein sauberes Schraubglas um.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

