

Bärlauchpesto

Zutaten:

- 200 g Bärlauch
- 25 g Bio-Walnusskerne
- 25 g Bio-Parmesan
- 1 TL Salz
- 200 ml kaltgepresstes, natives Bio-Olivenöl

So geht's:

1. Wasche den Bärlauch gründlich.
2. Schneide den Bärlauch in Streifen.
3. Röste die Walnusskerne ohne Fett in einer Pfanne an.
4. Reibe den Parmesan fein.
5. Gib alle Zutaten in einen Mixer und vermenge sie zu einer Masse.
6. Sollte dir das Bärlauchpesto zu fest sein, gib etwas mehr Öl hinzu und vermenge es erneut.
7. Du kannst das Pesto nach Belieben mit Gewürzen abschmecken.

Voila! Ein köstliches Bärlauchpesto, das perfekt zu Pasta passt!

Tipp: Du kannst das Rezept variieren, indem du es mit anderen Ölen wie beispielsweise Haselnussöl oder Sesamöl zubereitest oder statt Walnusskerne andere Nüsse oder Sonnenblumenkerne verwendest!