

Bärlauch-Pesto im Nu zubereitet

50 g Bärlauch
20 g Esslöffel Pinienkerne
2 geschälte Knoblauchzehen
0.5 dl Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer
50 g frisch geriebener Parmesan oder Sbrinz

Zubereitung

Den Bärlauch waschen, trocknen und grob zerzupfen. Mit den Pinienkernen, dem Knoblauch, Öl, Salz und Pfeffer fein pürieren. Den Käse darunter mischen. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipps

Das Pesto ist, ohne Käse und Knoblauch zubereitet, in einem gut verschlossenem Glas (mit 1 cm Öl bedeckt) 1 Jahr lang haltbar. Bärlauch-Pesto passt zu Pasta und als Belag für Crostini oder zu Lachs.