

FAMILIEN
KOST 

BÄRLAUCHPESTO

10 MIN
ZUBEREITUNGSZEIT



10 MIN
GESAMTZEIT

Zutaten für 1 Glas

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



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 in Intervallen und nur so lang wie nötig zu einem cremigen Bärlauchpesto. Fülle es dann in ein sauberes Schraubglas um.

Ein Rezept von Familienkost.de



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

