

Bärlauchpesto

Zutaten

Bärlauch (n.B.)
60 g Parmesan (gerieben)
50 g Pinienkerne (geröstet)
½ TL Salz
Walnussöl (n.B.)



Zubereitung

Die Bärlauchblätter waschen, blanchieren und klein schneiden. Ich habe sie noch etwas getrocknet. Anschließend die Pinienkerne vorsichtig rösten bis sie goldbraun sind. Nun Bärlauch, Parmesan und Pinienkerne in einem Gefäß mit dem Pürierstab zerkleinern und immer wieder Öl zugeben, bis eine cremige Masse entsteht. Mit Salz abschmecken. Das Pesto in ein Glas geben und im Kühlschrank aufbewahren.

Zutat	Menge	Preis in EUR
Bärlauch	nach Bedarf	-
Parmesan (gerieben)	60 g	1,79
Pinienkerne	50 g	3,49
Salz	1 kg	2,19
Walnussöl	500 ml	5,29
Summe		12,76 EUR