

Rezept

Bärlauch-Pesto

Zutaten

30g HUBER-MÜHLE
Pinienkerne
250g Bärlauch
frisch gepflückt
120ml Olivenöl
kaltgepresst
1 Knoblauchzehe
60g Parmesan
etwas Salz

Zubereitung

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl ganz leicht hellbraun anrösten.
Den Bärlauch waschen, in kleinere Streifen schneiden und zusammen mit dem Olivenöl und der Knoblauchzehe mit dem Zauberstab zerkleinern.
Danach nochmal alles mit den Pinienkernen und dem geriebenen Parmesan durchmischen.
Zum Schluss nochmal mit etwas Salz abschmecken, in saubere Gläschen abfüllen und mit Öl bedeckt im Kühlschrank lagern.

Tipp: Alternativ könne statt Pinienkerne auch Huber-Mühle Sonnenblumenkerne oder Mandeln verwendet werden.
Etwas Zitronensaft variiert zudem den Geschmack.



Wir wünschen gutes Gelingen!