Bärlauch-Kürbiskernpesto

Das würzige Bärlauch-Kürbiskernpesto ist eine weitere Rezept-Variation des aromatischen Küchenkrautes. Das Pesto schmeckt ideal als Nudelsauce oder Brotaufstrich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

150 g	Bärlauch
40 g	natives Olivenöl extra
40 g	Kürbiskernöl
30 g	Kürbiskerne
40 g	Bergkäse
0.5 TL	Zitronenzesten
	Salz und Pfeffer nach Belieben

Zubereitung

1. Für das **Bärlauch-Kürbiskernpesto** den Bärlauch waschen und trocken tupfen. Die Stiele entfernen und mit einem Messer zerkleinern.

2. Eine Bratpfanne ohne Öl erhitzen und die Kürbiskerne kurz rösten. Mit einem Mörser zerkleinern.

3. Bärlauch mit dem Kürbiskernöl, Olivenöl, geriebenen Bergkäse, der Zitronenzeste und den zerkleinerten Kürbiskernen vermischen und mit einem Mixstab pürieren. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp