

# Bärlauch-Walnuss Pesto

Das Bärlauch-Walnuss Pesto schmeckt ausgezeichnet mit Nudeln. Ein tolles Rezept mit frischem Bärlauch in der Frühlingszeit.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

|        |                                   |
|--------|-----------------------------------|
| 150 g  | <a href="#">Bärlauch</a> (frisch) |
| 50 g   | Walnüsse                          |
| 100 g  | <a href="#">Parmesan</a>          |
| 5 EL   | Walnussöl                         |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe                     |
|        | Salz und Pfeffer                  |

## Zubereitung

1. Für das **Bärlauch-Walnuss Pesto** den frischen Bärlauch waschen und abtropfen lassen.
2. Eine Pfanne ohne Öl erhitzen und die Walnüsse kurz rösten, danach abkühlen.
3. Die Bärlauch-Kräuter, Walnüsse und das Walnussöl in eine Schüssel geben. Die geschälte Knoblauchzehe und den geriebenen Parmesan hinzugeben. Mit dem Stabmixer zu einem Pesto mixen und mit Salz und Pfeffer würzen.

## Tipp

Das Bärlauch-Walnuss Pesto schmeckt wunderbar zu Pasta aber auch als Aufstrich.