

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	Bärlauch (frisch)
50 g	Walnüsse
100 g	Parmesan
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.