

## Bärlauchpesto im Thermomix

Das Bärlauchpesto im Thermomix ist Ruck Zuck zubereitet. In diesem Rezept verfeinern Parmesan und Walnüsse das Pesto.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



### Zutaten

125 g	<a href="#">Bärlauch</a>
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
50 g	Walnüsse
100 g	<a href="#">Parmesan</a> (in Stücke)
1 TL	<a href="#">Salz</a>
0.5 TL	<a href="#">Pfeffer</a>
100 ml	Olivenöl

### Zubereitung

1. Den gewaschenen Bärlauch, geschälte Knoblauchzehe, Walnüsse, Parmesan, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben. 10 Sekunden lange auf Stufe 7 zerkleinern. Danach mit der Spatel nach unten schieben.
2. Das Olivenöl hinzugeben und das **Bärlauchpesto** 15 Sekunden auf Stufe 8 im Thermomix fein pürieren. In Schraubgläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

### Tipp