

Bärlauchpesto mit Pinienkerne

Das Bärlauchpesto mit Pinienkerne schmeckt frisch und würzig. Ein köstliches Frühlings-Rezept für ein Pasta- Gericht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

200 g	Bärlauch
75 g	Pinienkerne
200 ml	Olivenöl extra vergine
1 Prise	Salz
1 Stk.	Knoblauchzehe
60 g	Parmesan gerieben

Zubereitung

1. Für das **Bärlauchpesto mit Pinienkerne** den frischen Bärlauch waschen, abtropfen lassen und mit einem Küchenpapier trocken tupfen und klein schneiden.
2. Die Knoblauchzehe schälen. Eine Pfanne ohne Öl erhitzen und die Pinienkerne einige Minuten anrösten.
3. Die Kräuter, Pinienkerne, Knoblauchzehe und die restlichen Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer zu einem cremigen Pesto pürieren.

Tipp

Das Bärlauchpesto mit Pinienkerne zu gekochter Pasta servieren. In einem verschraubbaren Glas, mit Öl bedeckt bleibt das Pesto im Kühlschrank mindestens 3 Wochen haltbar.