

# Bärlauchpesto

Das Bärlauchpesto bringt frischen Geschmack in Nudelgerichte. Ein tolles Rezept als Variante zum klassischen Basilikumpesto.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



## Zutaten

250 g	<a href="#">Bärlauch</a>
50 g	Pinienkerne
40 g	<a href="#">Parmesan</a>
250 ml	Olivenöl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Ein leckeres **Bärlauchpesto** kann schnell und einfach zubereitet werden. Hierfür den Bärlauch gut waschen, schütteln, bzw. trockenschleudern und anschließend grob hacken.
2. Nun die Pinienkerne fein hacken und den Parmesan reiben und zusammen mit dem Bärlauch in einem Mörser zerstoßen.
3. Nach und nach etwas Öl hinzugeben und die Mischung so lange im Mörser zerstoßen, bis die Masse schön cremig ist. Einfacher und schneller geht dieser Vorgang in einer Küchenmaschine.
4. Zum Schluss das Bärlauchpesto mit Salz und Pfeffer würzen und dekorativ, beispielsweise in kleinen Schälchen, anrichten.

## Tipp

Um das Bärlauchpesto kostengünstiger zu machen, können anstatt der Pinienkerne auch

Mandelblättchen verwendet werden.