

Schnelles Bärlauchpesto

Das schnelle Bärlauchpesto bringt frischen Schwung in Nudelgerichte. Ein einfaches Rezept mit großer Wirkung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

| | |
|---------|-----------------------------|
| 40 g | Bärlauch |
| 30 g | Kürbiskerne |
| 20 ml | Öl |
| 160 ml | Olivenöl |
| 100 g | Parmesan |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Prise | Salz |

Zubereitung

1. Für das **schnelle Bärlauchpesto** den Bärlauch putzen, waschen, trocknen und grob hacken. Mit den Kürbiskernen im Mörser fein zerstoßen.
2. Olivenöl und Öl unter die Paste ziehen, den geriebenen Parmesan einrühren.
3. Abschmecken mit Pfeffer und Salz.
4. Mit Nudeln servieren oder zum Verfeinern von Suppen und Saucen verwenden.

Tipp

Die Kombination aus Bärlauch und Kürbiskernen verleiht dem Bärlauchpesto den besonderen Geschmack. Passt am besten zu Nudelgerichten oder als Beilage zu Fleisch.