

Bärlauchpesto

Bärlauch waschen, trocknen und fein hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fettzugabe anrösten und Kerne grob hacken. Bärlauch, Pinienkerne in ein hohes Gefäß geben. Langsam das Öl angießen und alles mit einem Pürrierstab zu einer geschmeidigen Paste verarbeiten.

Pecorino oder Parmesan Käse fein reiben und unter die Paste verteilen. Mit Salz und Pfeffer gut würzig abschmecken.

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Bärlauch

200 g Pinienkerne oder ersatzweise Mandeln

200 ml Olivenöl

100 g Pecorino oder ersatzweise Parmesan

Salz und Pfeffer

Pinienkerne können durch Mandeln ersetzt werden, schmeckt auch super lecker.

Mandeln sind preisgünstiger

