



Bärlauchpesto

Zutaten:

120 g frischer Bärlauch (Blätter ohne Stiel)

80 g Parmesan in Stücken

50 g Pinienkerne

1/2 TL Meersalz (von Edelschmaus)

100 ml Olivenöl (von Edelschmaus)

Zubereitung:

Bärlauch waschen und das Wasser abschütteln oder mit der Salatschleuder schleudern.

Blätter mit dem Salz, dem Parmesan und den Pinienkernen in den Mixtopf geben, und 8 Sek/Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben und das Olivenöl hinzufügen.

Nochmal 20 Sek/St. 4 vermischen.

Wir lieben dieses Pesto einfach zu Nudeln, man kann es aber auch toll für einen Bärlauchflammkuchen verwenden.

In ein Schraubglas gefüllt hält es sich 3-4 Wochen im Kühlschrank.