

# Bärlauchpesto



## Zutaten

2 Bund Bärlauch, frisch  
100 ml Olivenöl  
1 EL Pinienkerne  
50 g Parmesan  
Nach Geschmack: Zitrone  
1 TL Pfeffer  
1/2 TL Salz

## Zubereitung

Den Bärlauch waschen, trockenschleudern und fein hacken. Die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne leicht anrösten, danach in der Küchenmaschine zerkleinern. Den Parmesan reiben. Die übrigen Zutaten dazugeben und zu einer sämigen Masse mixen.

Wenn das Pesto zu trocken ist, Öl nachgießen. Mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken. Das Pesto lässt sich auch mit dem Stabmixer zubereiten, wenn die Pinienkerne zuvor in einem Mörser zerkleinert wurden.

Arbeitszeit: ca. 15 Min. Ruhezeit: ca. 4 Std.

Schwierigkeitsgrad: simpel