



Selbstgemachtes Bärlauch-Pesto



Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|------------------|--------|
| Pinienkerne | 30 g |
| Parmesan | 50 g |
| Bärlauch | 100 g |
| Öl | 100 ml |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |
| Olivenöl | 50 ml |

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, feine Reibe, Pürierstab

1. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe fettfrei erhitzen und Pinienkerne darin ca. 2 Min. goldgelb rösten. Parmesan fein reiben. Bärlauch waschen, trocken schütteln und grob zerpfücken.
2. In einem hohen Gefäß Pinienkerne, Bärlauch, Parmesan und Öl zu einem cremigen Pesto pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Olivenöl untermischen und in ein Glas umfüllen oder direkt verwenden.

Guten Appetit!

Tip: Dazu passen Spaghetti oder Tagliatelle.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 398 kcal |
| Kohlenhydrate | 10 g |
| Eiweiß | 7 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 38 g |