

SAISON-REZEPT

Frühlingshafte Bärlauchpesto

Der Frühling lässt die ersten Blumen spriessen und auch den Bärlauch.
Zeit also für selbstgemachte Bärlauchpesto.

Zutaten für 1 Glas Pesto

- 2 Bund Bärlauch
- 2 Zehen Knoblauch
- 100g Baumnüsse geröstet
- 150g Parmesan
- 4 EL Olivenöl nach Bedarf
- Salz, Pfeffer



Zubereitung

Alles zusammen mit dem Mixer zu einer Masse verarbeiten. Schmeckt lecker zu frischen Tagliatelle oder Spaghetti. Restliches Pesto in ein sauberes Glas füllen, mit Olivenöl bedecken und gut verschliessen. Hält sich im Kühlschrank 2–4 Wochen.

Bild: www.essen-und-trinken.de