

Bärlauch-Pesto

Zutaten:

120 g Bärlauch
30 g Mandeln und
Sonnenblumenkerne
1 TL frisch gepresster
Zitronensaft
50 g frisch geriebener
Pecorino oder Parmesan
180 ml Olivenöl
Salz Pfeffer



Zubereitung:

Den Bärlauch waschen, gut trocken tupfen und mitsamt den Stielen grob zerschneiden.

Die Mandeln und Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten.

Bärlauch, Mandeln, Sonnenblumenkerne und Zitronensaft im Blitzhacker oder mit dem Pürierstab je nach Wunsch grob oder fein pürieren, dabei das Öl in einem dünnen Strahl ständig dazu gießen.

Den Käse unterrühren und das Pesto mit Salz und Pfeffer würzen.

Es schmeckt wunderbar zu Spaghetti, gebratenem Fleisch oder auf gerösteten Brotscheiben.

schmeckt auch lecker mit Basilikum, oder anderen Kräutern