

# Bärlauch-Pesto

## Zutaten:

- 250 g Bärlauch
- 150 ml Olivenöl
- 75 g Pinienkerne
- 75 g Parmesan
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Bärlauch waschen, trocknen und klein schneiden.

Pinienkerne ohne Zugabe von Öl goldbraun anrösten.

Bärlauch, Pinienkerne und Parmesan vermischen.

Olivenöl zufügen und alles mit dem Mixstab pürieren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Das Pesto in ein Schraubglas abfüllen und mit einer Schicht Olivenöl abdecken.

## Quelle:

???