

Bärlauchpesto

Zutaten

(Für 4 Personen)

300g Bärlauchblätter

300ml Olivenöl

6El geriebener Parmesan

6El Pinien- oder Kürbiskerne

Pfeffer und Salz

Rahm oder Milch zum Verfeinern



Zubereitung

Bärlauchblätter unter fließendem Wasser abwaschen und in einer Pfanne mit dem Olivenöl, Parmesan und den Pinienkernen mischen und mit dem Stabmixer pürieren.

Aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren mit etwas Rahm oder Milch verfeinern.