

Bärlauch-Pesto

Diese Pesto ist eine spannende Alternative zur Genovese Art jedoch mit dem kraftvollen Geschmack von Knoblauch.

Zutaten: für 4 Portionen

150 g Bärlauch
1 Bund glatte Petersilie
3 EL Pinienkerne
70 g Parmesan
1 Prise grobes Meersalz
1 Prise Pfeffer
120 ml Olivenöl

Zubereitung:

Kräuter gründlich abwaschen und zerkleinern. Bräunt die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl auf mittlerer Stufe – darauf achten, dass die Kerne nicht zu dunkel werden.

Alle Zutaten, bis auf das Öl, in einen Mörser geben und alles zu einer Paste zerstampfen. Nun das Olivenöl bis zur gewünschten Konsistenz hinzu geben und verrühren.

Die Paste in ein verschraubbares Glas geben und dieses anschließend kaltstellen zum „durchziehen“.

Tip:

[Grillen](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

https://ddws.de/fuer_s_grillen:baerlauch-pesto

Last update: **01.05.2022 12:55**

