Bärlauch-Pesto

Diese Pesto ist eine spannende Alternative zur GenoveseArt 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 – achtet darauf, dass sie nicht zu dunkel werden.
Füllt alle Zutaten, bis auf das Öl, in einen Mörser und zerstampft alles zu einer Paste. Mischt nun das Olivenöl hinzu und gebt dem Pesto damit die von euch gewünschte Konsistenz.
Die Paste in ein verschraubbares Glas geben und dieses anschließend kaltstellen.

Tip:

Grillen
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:baerlauch-pesto?rev=1651402214

Last update: **01.05.2022 12:50**