

# Bärlauch-Pesto

Eine saisonale Begleitung zu Fleischgerichten und natürlich zu Pasta.

**Ein weiteres Rezept mit Bärlauch. Es ist schnell und einfach zubereitet und es erfordert auch keine große Kocherfahrung. Dieses Gericht mit Bärlauch eignet sich auch für den Thermomixer. Man kann dieses einfache Bärlauchrezept auch mit Walnüssen anstatt der Pinienkerne zubereiten. So oder so, auf jeden Fall eine besonderer Genussmoment.**

## Zutaten

- 300 g Bärlauch
- 150 ml Olivenöl
- 60 g Pinienkerne
- 100 g Parmesan, gerieben
- Meersalz

## Zubereitung

- Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
- Den Bärlauch waschen, trocken schütteln und von den Stielansätzen befreien. Zusammen mit dem Olivenöl fein pürieren.
- Die Pinienkerne fein hacken und mit dem Parmesan unter die Bärlauchmasse rühren. Die Bärlauch-Pesto mit Salz abschmecken.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/baerlauch-pesto/>