Bärlauch Pesto

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Passt zu Vielem in der Sommerlichen Kräuterküche

Zutaten

- 100 g Bärlauch
- 80 g Pinienkerne
- 60 g geriebener Käse, z. B. Bergkäse oder Parmesan
- 1/4 l Rapsöl
- 2 TLZitronensaft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Bärlauch gut waschen, abtropfen lassen und grob hacken.

Schritt2

Mit den Pinien Kernen, Salz, Pfeffer und Zitronensaft, mittels Stabmixer pürieren und nach und nach das Olivenöl dazu geben, zuletzt folgt der geriebene Käse.

Rezeptart: Pesto, Soßen **Tags:** bärlauch pesto

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/baerlauch-pesto/