



Zutaten

100 g Bärlauch
30 g Pinienkerne
30 g frisch geriebener Parmesan
100 ml Olivenöl
etwas grobes Meersalz



Bärlauchpesto

Zubereitung

Bärlauch waschen und ordentlich trocken schleudern. Grob hacken oder direkt in den Standmixer geben. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten und anschließend abkühlen lassen. Grob hacken und zum Bärlauch geben. Meersalz und ca. 2/3 des Olivenöls dazugeben und alles durchmischen. Geriebenen Parmesan dazu geben und noch einmal kurz durchmischen. Das Pesto in saubere Gläser füllen, dabei die Gläser nicht zu voll machen und mit restlichem Olivenöl auffüllen. Ihr könnt natürlich mit der Menge des Olivenöls und den restlichen Zutaten spielen. Das sind alles nur ungefähre Angaben. Man kann zusätzlich Knoblauch mit dazu geben, aber das ist schon so knoblauchig gewesen, dass ich darauf verzichtet habe.