



# Bärlauchpesto

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '6-8', 'yield' : '' });
```

Der ideale Begleiter für frische Speisen, Suppen, Salate, Quark, Nudeln, kräftige Kräuter-Dipps

## Zutaten

- 150g frischer Bärlauch
- 30 g Pinienkerne, leicht geröstet
- 30g grob gehobelter Parmesan
- 125 ml kalt gepresstes Olivenöl
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Bärlauch zunächst gut waschen, in kleine Blätter reißen.

### Schritt2

In einen Mörser, einfacher in einen Küchenmixer geben. (Geht auch mit dem „Zauberstab“)

### Schritt3

Die leicht angerösteten Pinienkerne dazu geben, kurz anmixen und den grob gehobelter Parmesan beifügen.

### Schritt4

Das Olivenöl zunächst tropfenweise, dann mit einem dünnen Strahl einfließen lassen. Mit Salz und Pfeffer, ev. einer Prise Zucker abschmecken.

### Schritt5

In einem Schraubglas lässt sich das Bärlauchpesto über Wochen im Kühlschrank lagern.

**Rezeptart:** Pesto, Soßen **Tags:** einfach, preiswert, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/baerlauchpesto/>