



Grünes Spargel - Pesto

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

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

Der sommerliche „Pfiff“ zu frischem Spargel

Zutaten

- 250 g grüner Spargel
- 30 g Pinienkerne, gebräunt
- 50 g geriebener Parmesankäse
- 1/2 Bund Kerbel, gezupft, grob gehackt
- 1 - 2 Knoblauchzehen in Scheibchen
- 75 ml Olivenöl
- Weißer Pfeffer aus der Mühle, Salz, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Pinienkerne zunächst in einer Stielpfanne ohne Fett bräunen.

Schritt3

Den Spargel herkömmlich, ab dem oberen Drittel vom Kopf aus schälen, im unteren Teil etwas mehr ; die holzige Enden abschneiden.

Schritt4

In Salzwasser mit 1 Prise Zucker ca. 6 - 7 min. garen. Heraus nehmen, abschrecken und in grobe Stücke schneiden.

Schritt5

Mit allen weiteren Zutaten mit dem Stabmixer fein pürieren und in einem dünnen Strahl das Olivenöl dazu geben.

Schritt6

Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle herzhaft abschmecken.

Schritt7

Lässt sich in sterilisierten Schraubgläsern bis zu 2 Wochen im Kühlschrank verwahren.

Rezeptart: Marinaden, Pesto, Soßen **Tags:** grüner spargel, pesto

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gruenes-spargel-pesto/>