

# Pesto von grünem Spargel, Basilikum und Kerbel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **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' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Einfach lecker, passt zu vielem

## Zutaten

- 250 g grüner Spargel
- Salz
- Zucker
- 30 g Pinienkerne
- 50 g Parmesankäse
- 1/2 frischer Bund Basilikum
- 1/2 frischer Kerbel
- 1 -2 Knoblauchzehen, geschält, grob gewürfelt
- 75 ml Olivenöl
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den grünen Spargel vorsichtshalber im unteren Drittel schälen, denn dort ist er oft noch holzig. Zunächst in Salzwasser, mit 1 Prise Zucker ca. 8 min. kochen, danach abschrecken.

### Schritt2

Den Kerbel zupfen, Basilikum ev. waschen. und die Pinienkerne ohne Fett in einer kleinen Stielpfanne bräunen.

### Schritt3

Alles mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Schritt4

Lässt sich gut in einem Schraubglas im Kühlschrank bis zu 2 Wochen verwahren.

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte **Tags:** basilikum, grüner spargel, kerbel, pesto

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pesto-von-gruenem-spargel-basilikum-und-kerbel/>