

herzhaft
vegetarisch



BÄRLAUCH-PESTO

Zutaten für 2 Portionen à 150 ml:



100 g
Bärlauch



70 g
Parmesan



75 g
Walnusskerne



75 g
Cashewkerne



150 ml
Olivenöl



1 EL
Zitronensaft



1 TL
Meersalz



2 Stück
Schraubgläser

Zubereitung

Schritt 1: Die Gläser vorbereiten.

Schritt 2: Den Bärlauch waschen und trocken tupfen. Den Parmesan reiben. Den Bärlauch mit den Walnüssen und den Cashewkernen grob hacken, in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab zerkleinern.

Schritt 3: Das Olivenöl, den Zitronensaft, den geriebenen Parmesan und das Salz hinzugeben und noch einmal, kurz auf höchster Stufe untermischen.

Schritt 4: Das fertige Pesto in die Gläser füllen.