



Schnelles, einfaches Bärlauch-Pesto

🕒 Preparation time: 10 minutes

👤 Portions: 10

Cooking time: 0 minutes

Total time: 10 minutes

Zutaten für ein kleines Glas Pesto

- 50-60 g Bärlauch
- 15 g Pinienkerne oder Zedernkerne
- 1 EL Hefeflocken
- 4-5 EL Olivenöl
- Meersalz
- Pfeffer
- wer mag: ein "Spritzer Zitrone"

Zubereitung (ca. 10 Minuten)

1. Bärlauch waschen. Pinienkerne ohne weitere Zugabe von Fett oder Öl in einer Pfanne leicht goldbraun anrösten.
2. Bärlauch, geröstete Pinienkerne, 1 EL Hefeflocken, 4-5 EL Olivenöl, eine Prise Meersalz, etwas Pfeffer und 1-2 TL Zitronensaft im Mixer sämig pürieren.
3. Pesto nach Belieben mit Meersalz und Zitronensaft abschmecken und mit Olivenöl bei Bedarf weiter verdünnen.

Tipp: Wenn Ihr das Bärlauchpesto in ein sauberes, verschlossenes Glas gebt und es leicht mit Olivenöl bedeckt, hält das Pesto im Kühlschrank mehrere Wochen und kann wunderbar als Würzmittel verwendet werden.