

Hammer empfiehl



Rezept für Bärlauchpesto

Zutaten für 2 Gläser (à 150 ml)

- 100 g frischer Bärlauch
- 70 g Parmesan oder vegetarischer Hartkäse (Stück)
- 75 g Walnusskerne
- 75 g Cashewkerne
- 150 ml Olivenöl
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Meersalz



Zubereitung 10 Minuten (ganz einfach):

1. Gläser heiß ausspülen und abtropfen lassen.
2. Bärlauch waschen und trocken tupfen. Parmesan reiben. Bärlauch mit Walnüssen und Cashewkernen in einen Universalzerkleinerer geben. Alles zu einer sämigen Masse vermischen. Alternativ Nüsse grob hacken und alles mit dem Pürierstab zerkleinern.
3. Olivenöl, Zitronensaft, geriebenen Parmesan und Salz hinzugeben, kurz auf höchster Stufe untermischen und dann in die Gläser abfüllen.

