



Bärlauch Pesto

für 6 Portionen Pasta

Zutaten:

3 Bd. Bärlauch | 1 Bd Petersilie | 1/2 Tasse Pinienkerne, Walnüsse, Mandeln oder Sonnenblumenkerne (oder eine Mischung davon) | 3/4 Tasse frisch geriebenen Parmesan (oder auch anderen kräftigen Käse) | 1/2 Tasse Olivenöl | 1/4 Tasse zerlassene Butter | Salz nach Belieben

Zubereitung: *Arbeitszeit ca. 20 Min.*

Die Zutaten nach und nach in die Küchenmaschine geben und zu einem glatten Mousse pürieren (das Olivenöl nicht zu lange mitpürieren, da es sonst bitter wird).

Unter die heiße Pasta mischen und mit einigen Cherrytomaten verzieren.



Tipp:

- Anstelle von Bärlauch kann auch sehr gut Basilikum, Petersilie, Rucola oder Schwarzkohl verwendet werden. Für diese Varianten gerne noch 2 dicke Knoblauchzehen mitpürieren.

Bio-Gärtnerei Quecke

