

Bärlauchpesto mit gerösteten Walnüssen

DAS WIRD GEBRAUCHT:

60g Bärlauch
70g Walnüsse
70g Parmesan
150ml Rapskernöl
Salz und Pfeffer nach Geschmack

EIN REZEPT VON:

Cornelia Haase

AUS:

Kloppenheim

TIPPS:

Statt Walnüssen kann auch eine Mischung aus Pinien-, Sonnenblumen-, und Kürbiskernen verwenden.
Für noch mehr Knobigeschmack eine Knobizehe dazugeben.

SO GEHT'S:

Bärlauch waschen und trocken schleudern,
die Stiele abschneiden und die Blätter in Streifen schneiden.
Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten.
Alle Zutaten in einem hohen Rührbecher geben und
mit dem Pürierstab ganz fein pürieren.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
In kleine Gläser füllen, etwas Öl obenauf geben und verschließen.
Das Pesto ist im Kühlschrank für Monate haltbar

Mit unserer Rezept-Einsendung

- zeigen wir uns damit einverstanden, dass das von uns eingesandte Rezept unter Nennung unserer Namen und unseres Landfrauenvereins gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichern wir, dass wir mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.