

Rezept

Bärlauchpesto mit Mandeln

Ein Rezept von Bärlauchpesto mit Mandeln, am 28.06.2026

Zutaten

60 g Parmesan

20 g Bärlauch

60 g Olivenöl

Pfeffer

30 g Mandeln

1 Knoblauchzehe

Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 235 kcal, 23 g F, 7 g EW, 1 g KH

Zubereitung

1. Den Parmesan in 2 cm große Stücke schneiden und mit den Mandeln im Mixtopf 10 Sek./Stufe 8 hacken (Achtung laut!). Die Parmesan-Mandel- Mischung in eine Schüssel umfüllen.

2. Den Bärlauch waschen und trocken schleudern, grobe Stiele entfernen. Bärlauch in 3 cm breite Streifen schneiden. Knoblauch schälen. Bärlauch, Knoblauch und Olivenöl im Mixtopf 5 Sek./Stufe 8 hacken.

3. Das Mixgut mit dem Spatel am Topfrand nach unten schieben. Parmesan-Mandel-Mischung dazugeben und 7 Sek./Stufe 4 unterrühren. Nach Belieben mit je 1 Msp. Salz und Pfeffer würzen.