

Rezept

Bärlauchpesto mit Ziegenkäse

Ein Rezept von Bärlauchpesto mit Ziegenkäse, am 28.06.2026

Zutaten

50 g Bärlauch (nach Belieben gemischt mit Petersilie)	1/2 TL Salz
2 EL Pinienkerne	150 ml Olivenöl
	50 g fester Ziegenkäse (oder Parmesan)

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt 250 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

Zubereitung

1. Bärlauch waschen, trocken schleudern und in Streifen schneiden. Mit Salz und Öl im Blitzhacker cremig pürieren.

2. Pinienkerne dazugeben und untermixen. Käse reiben und unterrühren. Das Pesto abfüllen und mit etwas Öl bedecken.