

Rezept

Bärlauch-Nuss-Pesto

Ein Rezept von Bärlauch-Nuss-Pesto, am 03.05.2024

Zutaten

75 g Haselnusskerne	3 Handvoll Bärlauch (ca. 100 g)
100 ml Olivenöl	50 ml geröstetes Haselnussöl
60 g würziger Bergkäse (am Stück; ersatzweise Pecorino)	Salz
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal, 52 g F, 7 g EW, 3 g KH

Zubereitung

1. Die Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Den Bärlauch waschen, trocken schleudern und grob schneiden.
-
2. Haselnüsse, Bärlauch und beide Öle mit dem Pürierstab oder im Blitzhacker nicht zu fein pürieren. Den Käse reiben und unterrühren. Das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.