Rezept

Bärlauchpesto mit Macadamianüssen

Ein Rezept von Bärlauchpesto mit Macadamianüssen, am 13.06.2025

Zutaten

40 g	Macadamianüsse
20 g	Kerbel
120 ml	Olivenöl
	Pfeffer
1 Prise	Zucker
60 g	Bärlauch
50 g	Parmesan oder Pecorino (ital. Hartkäse)
	Salz
ca. 1 TL	Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Die Macadamianüsse grob hacken und in einer kleinen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Anschließend sofort wieder aus der Pfanne nehmen. Den Bärlauch und den Kerbel waschen und trocken schütteln. Vom Bärlauch die Stiele entfernen, vom Kerbel die Blätter abzupfen. Den Parmesan oder Pecorino fein reiben.

2. Die Hälfte der Nüsse mit den Kräutern und dem Olivenöl im Blitzhacker oder in einem Becher mit dem Stabmixer fein pürieren. Die restlichen Nüsse mit dem Käse unter das Kräuterpüree rühren. Das Pesto mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und etwas Zucker abschmecken.