

## Rezept

# Bärlauchpesto mit Macadamianüssen

Ein Rezept von Bärlauchpesto mit Macadamianüssen, am 10.06.2023

## Zutaten

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

## 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.