

## Rezept

# Bärlauchpesto mit Mandeln

Ein Rezept von Bärlauchpesto mit Mandeln, am 18.12.2025

## 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.