

Rezept

Pesto mit Bärlauch & Haselnüssen

Ein Rezept von Pesto mit Bärlauch & Haselnüssen, am 28.06.2026

Zutaten

| | |
|-------------------------------|---|
| 1 dickes Bund Bärlauch | 35 g Haselnusskerne |
| 50 g Bergkäse | 1 EL geriebener Meerrettich (Glas) |
| 1 EL Zitronensaft | 75 ml kalt gepresstes Rapsöl |
| Salz | Pfeffer aus der Mühle |
| Cayennepfeffer | |

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Bärlauch waschen, trocken schütteln und grob zerschneiden. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett etwa 7 Min. rösten, bis die Häutchen abblättern. Die Häutchen mit einem Küchentuch abrubbeln. Bergkäse würfeln.
2. Bärlauch, Haselnüsse und Bergkäse mit Meerrettich und Zitronensaft im Mixer pürieren. Dabei das Rapsöl langsam zulaufen lassen, bis sich alles gut gemischt hat. Das Pesto mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.