

Bärlauchpesto



ZUTATEN

ca. 200g Bärlauch
1 TL Salz
Pfeffer
200 bis 300ml Öl
100g Cashewkerne
Parmesankäse nach Geschmack



ZUBEREITUNG

Cashewkerne in der Küchenmaschine fein hacken und in eine Schüssel geben. Für intensiveren Geschmack, die Kerne vorher in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Bärlauch waschen, trocken schleudern und mit einem Messer grob hacken. Dann den Bärlauch mit Salz und Öl in der Küchenmaschine pürieren.

Bärlauch zu den Cashewkernen geben und vermischen.

Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Falls das Pesto zu trocken ist, noch mehr Öl unterrühren.

Dazu passen Nudeln, nach Geschmack frisch geriebener Parmesan und ein gemischter Salat.



Guten Appetit!



DE-ÖKO-006



Marienhof
ESPERDE