

## Zutaten

- 30 g Bärlauch
- 20 g glatte Petersilie
- 40 g Pinienkerne
- 30 ml Rapsöl
- 80 ml Olivenöl
- 40 g Parmesan

Saucen Dips Marinaden Gewürze

# Bärlauch-Pesto

Entdecke unser einfaches Bärlauch-Pesto-Rezept. Frische Zutaten und tolle Aromen warten auf dich! Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

## So wird’s gemacht:

1. Die Pinienkerne rösten, mit dem Bärlauch und dem Rapsöl in eine Küchenmaschine geben und pürieren. Den Parmesan reiben und mit dem Olivenöl zusammen zum Bärlauch geben. Das Bärlauch-Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.