

Rezeptblock

von Küchenchef Fabian Wallner

„Bärlauchpesto“

Zutaten für 4 Personen:

- 200g BIO-Bärlauch,
- 50 g BIO-Pinienkerne,
- 1 Prise Salz,
- 250 ml kaltgepresstes BIO-Olivenöl,
- 50 g BIO-Parmesan gerieben



Zubereitung:

Bärlauchblätter waschen und im Anschluss trocken abtupfen (z.B. mit einem Haushaltstuch)
Bärlauchblätter und Olivenöl in eine Schüssel geben
Pestomasse fein pürieren
Salz und Pfeffer zugeben und abschmecken
Pinienkerne fein hacken und mit dem Parmesan in die pürierte Pestomasse unterheben

Tipp:

Wird ein dezentes Röstaroma gewünscht, werden die Pinienkerne zuvor in einer Pfanne ohne Öl angeröstet. Wichtig - vor dem Unterheben abkühlen lassen!

Viel Spaß beim Nachkochen!

gez.
Fabian Wallner, Küchenchef