



## Bärlauchpesto

Du brauchst folgende Hilfsmittel und Zutaten (für 3-4 Portionen):

150 g frische Bärlauchblätter (oder ca. 70 g getrockneten Bärlauch)

50 g Pinienkerne

70 g Parmesankäse

150 ml Olivenöl

Salz und Pfeffer

Außerdem Handmixer (Zauberstab) oder Küchenmaschine, Schneidebrett und Messer

1. Die Bärlauchblätter waschen und trocken schütteln und mit einem Messer grob klein hacken
2. Auch die Pinienkerne und den Parmesankäse grob klein hacken und in den Mixer geben. Mit dem Handmixer (Zauberstab) alles fein pürieren und dabei nach und nach das Öl dazugeben.
3. Nun wird mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.
4. Wenn du während der Zubereitung des Pestos Nudeln kochst, kannst du nun drei, vier Löffel vom heißen Nudelwasser unter die Pestomasse rühren und anschließend die Nudeln mit dem Pesto heiß servieren.

Guten Appetit!