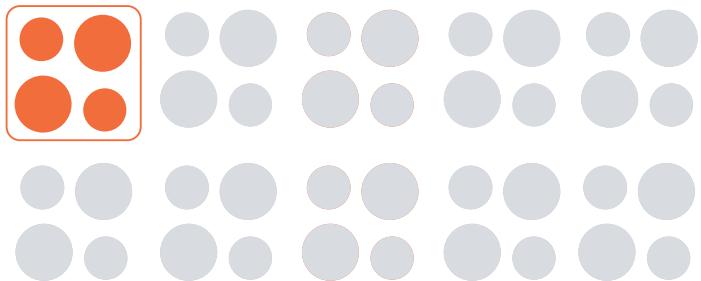


ZUTATEN



Zutaten für 4 Personen
500 g Spaghetti
2 Handvoll Bärlauch
1 dl gutes Olivenöl
2 Baumünsse
1 Zitrone
50 g Parmesan
Salz
Pfeffer



Ein "Gelingt-garantiert"-Rezept von Franziska Dür

BAERLAUCH-PESTO

Zubereitung

1. Pastawasser zum Kochen bringen.
2. Bärlauch waschen. Öl, Nüsse, Käse, etwas Salz und Pfeffer dazugeben.
3. Mixen. Je nach Küchengerät in kleinen Portionen. Oder im Mixer immer wieder "rühren".
4. Pesto mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Pasta kochen und mit dem Pesto servieren.

Tipp:

Will man das Pesto aufbewahren, unbedingt sicherstellen, dass es vollständig mit Olivenöl bedeckt ist.

waskochen.ch

ZUBEREITUNG