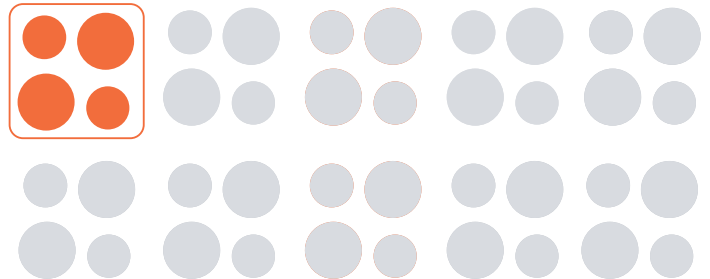


ZUTATEN



BÄRLAUCH-PESTO
Ein "Gellingt-garantiert"-Rezept von Franziska Dürr

Zutaten für 4 Personen
500 g Spaghetti
2 Hand voll Bärlauch
1 dl gutes Olivenöl
2 Baumnüsse
1 Zitrone
50 g Parmesan
Salz
Pfeffer

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