

Bärlauch-Cashew-Pesto

Anzahl Portionen: 2 Gläser á 200 ml

Zubereitungszeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad:



= leicht
= mittel
= schwer
= sehr schwer



Zutaten:

- 100 gr Bärlauch
- 125 gr Cashewkerne
- 70 gr Parmesan
- 3 TL Zitronensaft
- 2 TL Salz
- 150 ml Olivenöl
- Pfeffer

Zubereitung:

- Den Bärlauch waschen, die Enden der Stengel entfernen und grob zerkleinern.
- Cashews und Parmesan in den Mixer und zerkleinern.
- Bärlauch, Salz und Zitronensaft dazu und ordentlich zerkleinern.
- In eine Rührschüssel umfüllen und sanft das Olivenöl unterrühren.
- Mit Pfeffer abschmecken und in Gläser abfüllen
- Das Pesto in den Gläsern mit Olivenöl bedecken.

Bemerkungen:

Die Cashewkerne können auch durch Mandeln ersetzt werden. Das Pesto passt gut zu Pasta oder Spargel.

Guten Appetit!