

# Bärlauchpesto

## 1. OSTEREI

- 50 g Parmesan, in Stücken
- 50 g Pinienkerne
- 100 g Bärlauch, blätter
- ½ TL Salz
- ¼ TL Pfeffer
- 70 g Olivenöl, kalt gepresst

### ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten - außer Olivenöl - in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 7** mithilfe des Spatels zerkleinern und nach unten schieben.
2. Olivenöl zugeben und **15 Sek./Stufe 8** pürieren.
3. Im Schraubglas mit Olivenöl bedeckt ist Pesto im Kühlschrank wochenlang haltbar.
4. Varianten: Die Pinienkerne können ganz oder teilweise durch Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse oder Sonnenblumenkerne ersetzt werden. Ein Spritzer Zitronensaft zu den Gewürzen variiert den Geschmack.

...noch 21 Tage bis Ostern.  
Viel Spaß mit unserem  
kulinarischen Kalender 😊