



## BÄRLAUCHPESTO

### FÜR 4 PERSONEN

### DIESE ZUTATEN GIBT'S BEI UNS

140g Walnüsse  
300ml Rapskernöl  
Salz  
Pfeffer

### DIESE ZUTATEN SIND NOCH ZU BESORGEN

120g Bärlauch  
140g Parmesan

### ZUBEREITUNG

- Bärlauch waschen, Stile entfernen und in Streifen schneiden.
- Die Walnüsse in einer Pfanne leicht rösten.
- Alle Zutaten in einen hohen Rührbecher (oder Küchenmaschine) geben und mit einem Pürierstab fein pürieren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu frisch gekochten Nudeln servieren.

Wenn das Pesto mit etwas Öl oben abgedeckt ist, hält es sich einige Wochen im Kühlschrank.