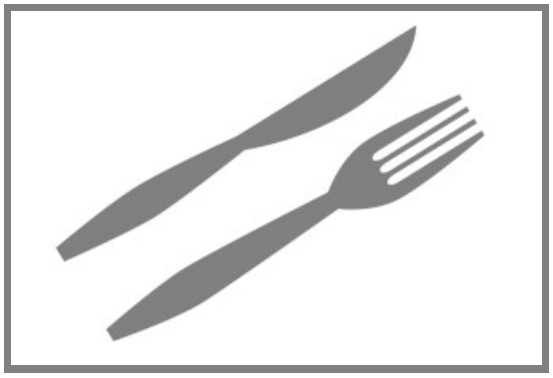
Bärlauchpesto



200 ml

Zutaten

60-80 Bärlauchblätter, 30 g Pecorino, 30 g Pinienkerne, 75 ml Olivenöl, 1 Teelöffel Salz, 0,5 Teelöffel Pfeffer

Zubereitung

1. Bärlauchblätter gut waschen
2. Bärlauchblätter fein schneiden
3. Käse reiben, Pinienkerne zerdrücken oder mörsern
4. Bärlauchblätter mit dem Käse, Pinienkernen und Olivenöl gut vermischen, mit dem Pürierstab weiter vermischen - nicht zu lange
5. Mischung 2-3 Stunden bei Zimmertemperatur ziehen lassen
6. Pesto mit Salz und Pfeffer abwürzen

Zeitbedarf

30 Minuten

dazu paßt

Spaghetti