

Bärlauch-Pesto

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 gr. Bund Bärlauch
- 30 g Cashewkerne
- 0,5 Zitrone
- 1 TL Salz
- 0,5 TL Zucker
- 200 ml Olivenöl

Bärlauch waschen, trocken tupfen und grob schneiden. Mit Cashewkernen, Zitronensaft, Salz und Zucker in einen Mixer geben und auf mittlerer Stufe einschalten. Olivenöl in einem dünnen Strahl dazugeben, bis eine cremige Masse entsteht.

Das Pesto lässt sich in einem Glas im Kühlschrank aufbewahren (ausreichend mit Öl bedecken) und ist perfekt für die schnelle Küche: Es schmeckt zu Nudeln, auf knusprigem Brot oder als Suppeneinlage.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 10.02.2024

Koch/Köchin: Stefanie Hertel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen