

Bärlauch Pesto

Passt besonders gut zu Pasta oder als Brotaufstrich.



Zutaten

6 Bund	Bärlauch (150g)
2 EL	Sonnenblumenkerne
2 EL	Sesam
60g	Cashewkerne
1-2TL	Meersalz
1 EL	Zitronensaft
150ml	Olivenöl (je nach Geschmack)

1. Cashewkerne, Sonnenblumenkerne und Sesam in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten und abkühlen lassen.

2. Bärlauch-Blätter zusammen mit Olivenöl und Zitronensaft im Mixer (Stabmixer) fein pürieren.

3. Kerne und Salz zum Bärlauch hinzugeben und noch einmal kurz durchmischen, so dass die Kerne zerkleinert, aber nicht fein gemahlen werden.

En Guete!

guggismaert.ch/rezepte

**Guggi's
Märt** lokal &
frisch