

Bärlauchpesto

1 Bund frischen Bärlauch (mit dem Mixer pürieren)

Zu dem Bärlauch noch

50 ml Olivenöl

2 TL Parmesankäse

2 TL Pinienkerne

geben und alles miteinander vermischen.

In Schraubgläser abfüllen und in den Kühlschrank stellen. So hält es sich über viele Monate.
Schmeckt hervorragend zu Spaghetti.