



# Bärlauchpesto

## Was brauchst du?

Für vier Portionen Bärlauchpesto brauchst du natürlich frischen Bärlauch, so rund 100 g. 50 g Pinienkerne (zerstoßene Haselnüsse gehen aber auch), 100 g Parmesan oder Pecorino, Olivenöl sowie Salz und Pfeffer.

## Wie geht's?

Den Bärlauch waschen und kleinschneiden. Die Pinienkerne oder die zerstoßenen Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten (nicht verbrennen lassen!) und abkühlen lassen. Den Hartkäse reiben und alle Zutaten in eine hohe Schüssel geben und mit Olivenöl übergießen bis die anderen Zutaten gerade bedeckt sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Danach mit einem Pürierstab auf niedrigster Stufe pürieren.

Das Bärlauchpesto passt wunderbar auf gebratene oder gegrillte Lammhüftsteaks und du weißt sicherlich ja auch, wo du die her bekommst – richtig: bei uns.

Guten Appetit!

*Deine Blatzheims* – bleib gesund  
mit frischen regionalen Produkten  
und Einkaufen an der frischen Luft auf  
dem Wochenmarkt!

Rezept 19/18.04.2020

SPEZIALITÄTEN-METZGEREI



**Blatzheim**

WILD UND GEFLÜGEL