

Bärlauchpesto aus dem Thermomix

Zutaten für 1 Portion

- 100 g Bärlauch (frische Blätter)
- 50 g Parmesan
- 40 g Pinienkerne
- 80 ml Olivenöl
- ½ TL Salz



Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 2 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 7 Minuten

Zubereitung:

1. Gib den Parmesan in groben Stücken in den Mixtopf und zerkleinere ihn **10 Sekunden / Stufe 10**. Fülle ihn um und stelle ihn beiseite.
2. Röste die Kerne **2 Minuten / 100°C / Stufe 1** an und zerkleinere sie anschließend **4 Sekunden / Stufe 7**. Gib sie dann zum Parmesan.
3. Gib den Bärlauch in den Thermomix und häcksle ihn **5 Sekunden / Stufe 6**.
4. Gib nun alle anderen Zutaten dazu und vermische sie **10 Sekunden / Stufe 5**. Fülle das Bärlauchpesto in ein sauberes Schraubglas um und bewahre es im Kühlschrank auf.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

