

BÄRLAUCH PESTO



ZUTATEN

100g Bärlauch
100g Grana Padano
Eine Handvoll Pinienkerne
50ml extra natives Olivenöl
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

1. Bärlauch gründlich waschen und vorsichtig trocken tupfen
2. Grana Padano in Stücke schneiden und mit dem Bärlauch und den Pinienkernen in einem Zerkacker oder mit einem Pürierstab fein pürieren
3. Olivenöl und Salz hinzufügen und mischen