

## SPARGEL PESTO



### ZUTATEN

250g grüner Spargel  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Pinienkerne  
50g Parmesan  
Salz und Pfeffer  
50ml Öl

### ZUBEREITUNG

1. Den Spargel waschen und für 5 Minuten in Wasser kochen, dann in Stücke schneiden
2. Parmesan in Stücke schneiden und alle Zutaten bis auf das Öl pürieren
3. Wenn eine homogene Masse entstanden ist nach und nach das Öl untermixen
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken