

*Leckereres mit
Gerstengras!*



Bärlauch-Pesto

80 g Bärlauch

80 g Walnüsse

100 g Parmesan

2 gestrichene Teelöffel Gerstengras

125 g Olivenöl

Salz & Pfeffer (wenn möglich frisch gemahlen)

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine oder einem leistungsstarken Mixer zu einer cremigen Masse verarbeiten.
In ein Schraubglas füllen und mit etwas Olivenöl bedecken.
Das aromatische Pesto hält sich im Kühlschrank circa 2 Monate.

Guten Appetit!