



## Rezept des Monats

### Bärlauch Pesto

Zutaten :

70 g	Bärlauch
30 g	Petersilie
50 g	Pinienkerne
20 g	fein geriebener Parmesan
100 ml	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

- Alle Zutaten im Mixer unter Zugabe des Olivenöls zu einer sämigen Sauce aufmixen. Kann im verschlossenen Weckglas 3-4 Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Eignet sich ausgezeichnet für ein Pastagericht. Vielleicht einfach noch ein paar Tomaten und Rucicola oder auch Garnelen mit unter die Nudeln mischen.