Bärlauch-Pesto mit Mandeln

Pasta ist einer meiner Leibspeisen – vor allem mit selbstgemachten Pesto. Das verleiht Penne & Co. nicht nur eine knallige Farbe, sondern erst den richtigen Kick. Zu meinen Geheimfavoriten zählt dabei Bärlauch-Pesto. Es ist herrlich frisch, hat eine leichte Schärfe und ist unheimlich intensiv im Geschmack, sodass ihr nur ganz wenig von dieser herrlichen Paste benötigt.



Bärlauch-Pesto mit Mandeln | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (2 Portionen): 50 Gramm Bärlauch | 50 Gramm gestiftete Mandeln | 3 Esslöffel Olivenöl | Salz | 2 Esslöffel Zitronensaft



Bärlauch-Pesto mit Mandeln | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (5 Minuten): 1. Die Mandeln ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten. 2. Bärlauch waschen, trocken tupfen und mit dem Bärlauch, Zitronensaft, Olivenöl und einer Prise Salz in einen Mixer geben und pürieren.

Jetzt noch mehr Pesto-Rezepte oder Rezepte mit Bärlauch entdecken!

Nährwerte/Portion: 284 Kalorien | 27,2 Gramm Fett | 2,2 Gramm Kohlenhydrate | 5,5 Gramm Eiweiß