

Fusilli an Bärlauch Pesto

Rezept für 4 Personen

Zutaten

100gr. Frischer Bärlauch
60 gr. Pinienkerne
60gr. Parmesan gerieben
2dl Olivenöl (gute Qualität)
500 gr. Fusilli oder ähnliche Teigware
Salz

Zubereitung

Bärlauch waschen und von den Stielen befreien

Pinienkerne rösten und erkalten lassen

Olivenöl in Mixbecher geben, Bärlauch, 40 gr. Pinienkerne und 40gr Parmesan alles zusammen fein mixen.

Fusilli gut al dente kochen und abschütten, Bärlauch Pesto begeben gut durchmischen und abschmecken.

In Porzellangeschirr anrichten mit restlichem Parmesan und Pinienkerne bestreuen.