

# Bärlauchpesto mit Nudeln

Zutaten für 4 Personen:

150 g Bärlauch  
6 Esslöffel Speiseöl  
60 g Parmesankäse  
60 g gemahlene Haselnüsse  
Salz, Pfeffer

1 Paket Nudeln

Zeit: 20 Minuten

Das Pesto gern früher vorbereiten und ziehen lassen. Es sollte immer von einer Schicht Öl bedeckt sein, so hält das Pesto im Kühlschrank einige Wochen.

Los geht's, wie immer nach und mit Gefühl...

1. Den Bärlauch abspülen und trocken tupfen.
2. Die Blätter ganz fein hacken und in eine Schüssel geben.
3. Den grob geriebenen Parmesan und die gemahlene Nüsse hinzufügen.
4. Die Menge mit Öl aufgießen bis sie gut bedeckt ist.
5. Wer es feiner mag püriert die Masse.
6. Alles gut durchrühren, würzen, in ein Schraubglas umfüllen und eventuell Öl nachgießen.
7. Eventuell einen Beilagensalat vorbereiten und die Nudeln aufsetzen.
8. Servieren, genießen - Guten Appetit!

Das Rezept ist saisonal im Frühjahr. Alternativ kann das Pesto auch gut mit jungen Gierschblättern hergestellt werden. Wer einen Garten hat kennt dieses ausbreitungsfreudige Pflänzchen bestimmt. Es wächst immer nach und schmeckt. Ein Gierschpesto würze ich zusätzlich mit Knoblauch.

## Der Klimacheck hat ein Auge auf dein Essen geworfen.....

Internettipp: [www.regional-saisonal.de](http://www.regional-saisonal.de)

