

rapskernOel

Bärlauch-Pesto

1 Bund Bärlauch
100 g Pinienkerne
100 g Parmesankäse
1/8 Liter Rapskernöl
Salz
Pfeffer



Die Blätter des Bärlauchs waschen und grob zerschneiden.
Bärlauch, Pinienkerne und den Parmesankäse in einen Mixer geben.
Mit Rapskernöl auffüllen und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu Pasta servieren.

In einem verschlossen Glas, mit etwas Öl bedeckt, hält sich frisch zubereitetes Pesto einige Tage im Kühlschrank und ist auch ein tolles selbstgemachtes Geschenk als Mitbringsel für Pasta-Freunde.



Weitere tolle Rezeptideen mit Rapskernöl finden Sie in unserem Weblog unter <http://blog.rapskernoel.info/>.