



BÄRLAUCHPESTO

für 4 Personen, ca. 350 g

Rezept
VON ROLF
CAVIEZEL

ZUTATEN

- 120 g frischer Bärlauch
- 45 g Mandelstifte
- 15 g Baumnüsse
- 45 g Sbrinz gerieben
- 200 ml Rapsöl
- wenig Knoblauch frisch
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Bärlauch gut waschen, alle Zutaten mischen und mit dem Kisag Stabmixer zu einem Pesto verarbeiten. Am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. In Gläser füllen, gut verschliessen und kühl aufbewahren.

→ **TIPP: Passt zu Teigwaren, Crostini, zu Fleisch als Marinade oder als Dip**