

Bärlauch-Pesto

Für zwei Personen

2 Bund Bärlauch, frisch 1 Limette 50 g Parmesan
2 EL Pinienkerne 1 EL Wildblütenhonig 100 ml Olivenöl
schwarzer Pfeffer, Salz

Den Bärlauch waschen und trocken schleudern. Mit einem Wiegemesser fein zerhacken. Die Pinienkerne in eine Pfanne geben und anrösten. Anschließend mit der Hälfte des Bärlauchs in einem Mörser zerstampfen. Die Limette halbieren und auspressen. Den Parmesan reiben und mit dem Honig und dem Limettensaft nach und nach untermengen. Die Mischung in eine Schüssel geben und das Olivenöl so dazugeben, dass die Masse damit überdeckt ist. Zu einem Brei verrühren und bei Bedarf mit einem Stabmixer bearbeiten. Mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Dennis Schwind am 08. Juni 2015