

# Spargel-Pesto

## **Für 4 Personen**

250 g Spargel, grün    50 g Walnusskerne    150 ml Sonnenblumenöl  
50 g Parmesan        Salz, Pfeffer

Den Spargel im unteren Drittel schälen und die Enden zwei Zentimeter abschneiden. Den Spargel in Stücke schneiden und fünf Minuten in kochendem Salzwasser garen. Anschließend abgießen und in Eiswasser abschrecken. Den Spargel, die Walnusskerne, den Honig und das Sonnenblumenöl in einer Küchenmaschine zu einer cremigen, nicht zu feinen Masse verarbeiten. Den Parmesan fein reiben, untermischen und das fertige Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Johann Lafer am 28. Mai 2011