

Unsere Rezeptidee für Sie: Bärlauch- Pesto



Zutaten: (Großzügige Portion für 4 Personen)

- 200g Bärlauch frischer
- 70g Walnusskerne
- 4 cl Rapsöl kaltgepresst & 2 cl Hanföl
- 4 eingelegte getrocknete Tomaten
- 4 gute EL Ricotta
- 1 Msp. Salz
- 1/2 Tl weißer Pfeffer

Zubereitung: (Arbeitszeit ca. 15 min/ Schwierigkeitsgrad: leicht

Den Bärlauch waschen und abtupfen oder in einer Salatschleuder trocknen. Alle Zutaten mit einem Küchengerät fein mixen. Nach belieben noch etwas Öl dazugeben. Das Bärlauch - Pesto eignet sich perfekt als Beilage zu Nudelgerichten oder Kartoffeln.

Das Rezept kann beliebig mit anderen Kräutern oder Gewürzen wie Chili erweitert werden..

Viel Spaß beim nach kochen, wünscht Ihre Ölmühle aus dem Westerwald.