

# Bärlauchpesto



[www.facebook.com/Fabi's Grill & BBQ](https://www.facebook.com/Fabi's%20Grill%20&%20BBQ)

[www.fabisgrillbbq.wordpress.com/](http://www.fabisgrillbbq.wordpress.com/)

## Zutaten:

- 50 g Bärlauch
- 2 EL Pinienkerne
- 30 g Hartkäse, z. Bsp. Parmesan
- 225 ml Olivenöl
- ½ TL Pfeffer
- ½ TL Salz

## Zubereitung:

Den Bärlauch grob hacken und mit den Zutaten (außer dem Olivenöl) sehr fein mixen. (Am besten mit einem Pürrierstab oder mit der Küchenmaschine.) Das Olivenöl vorsichtig dazugeben und alles gut durchmischen.

Also dann...gut Glut! ☺