

BÄRLAUCHPESTO MIT PECORINO UND MANDELN**Ergibt ca. 4 dl****Zubereitungszeit:** ca. 15 Min.
Aufwand: einfach**Zutaten:**

1 dl Olivenöl
100 g Mandeln geschält
2 TL Salz
4 EL Zitronensaft
50 g Pecorino gerieben
80 g Bärlauch
Zitronenpfeffer

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

Bärlauch grob hacken. Mit Mandeln und Pecorino im Cutter kurz hacken. Öl, Zitronensaft und Salz darunter rühren. Mit Zitronenpfeffer abschmecken.

TIPPS

- An Stelle von Pecorino Parmesan verwenden.
- Ist luftdicht verschlossen und kühl gelagert 1 Monat haltbar.

Veröffentlicht in Ausgabe 03/2007 auf Seite 22

Nährwerte 100 g enthalten ca.**Kalorien:** 1700 kJ / 400 Kcal**Fett:** 40 g**Eiweiss:** 8 g**Kohlenhydrate:** 5 g**Ihre Optionen zu diesem Rezept**

Exklusiv für Abonnenten

[Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

[In den Einkaufszettel](#) [Einkaufszettel drucken](#) [Rezept drucken](#) [Rezept verschicken](#)