



Bärlauchpesto - vegan

Menge: ca. 350 ml

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: 🧑🍳 einfach

Zutaten:

150 g frische Bärlauchblätter

1 Prise Rosenpaprika

120 ml Olivenöl

30 g Mandelplättchen

30 g Sonnenblumenkerne

1/4 TL Pfeffer

1/2 bis 1 TL Salz

10 g Hefeflocken

etwas Zitronensaft, frisch gepresst

Zubereitung:

Mandeln und Sonnenblumenkerne in einer trockenen Pfanne rösten und abkühlen lassen.

Bärlauch waschen, trocken tupfen und in grobe Stücke schneiden.

Alle Zutaten, außer den Zitronensaft, in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab glatt pürieren. Das Bärlauchpesto mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Das Pesto in ein sauberes Glas geben.

Tipp:

Pesto schmeckt nicht nur zu Nudeln, sondern auch als Dip, Brotaufstrich oder auf Pizza.