



# BÄRLAUCH-PESTO

## Zutaten für 4 Personen

1 Bund Bärlauch  
1 reife Avocado  
1 Bio-Zitrone  
1 EL Pinienkerne  
50g Parmesan  
3 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

Den Bärlauch, die ausgekrazte Avocado, die Schale einer halben Zitrone, 2 EL Zitronensaft, den geriebenen Käse, das Olivenöl und Pfeffer aus der Mühle in einen Mixer geben und zu einer homogenen Masse verarbeiten. Alternativ kann auch ein Pürierstab verwendet werden.

Die Pinienkerne in einer Pfanne oder im Backofen auf einem Backblech bei 180 Grad Umluft goldgelb rösten. Anschließend zum Pesto geben und nochmals kurz anmischen, so dass die Pinienkerne noch stückig bleiben.

Mit Salz abschmecken.

Sobald die Nudeln gekocht sind, abgießen, nicht abschrecken, zurück in den Topf geben und das Pesto unter die Nudeln mischen.

## Mein Tipp:

Die Avocado verleiht dem Pesto eine Cremigkeit ohne den Geschmack zu verfälschen. Oft sind Pestos sehr ölig oder zu trocken an den Nudeln. Ich kann euch nur empfehlen probiert es aus!

Übrigens funktioniert der Avocado-Trick auch mit allen anderen Arten von Pesto. Egal ob Basilikum, Rucola oder Kopfsalat.