

# NOVUM- Rezeptvorschlag



## Bärlauchpesto

### Zutaten:

200 g Bärlauch  
200 g Pinienkerne  
200 ml Olivenöl  
100 g Pecorino oder Parmesan  
Salz, Pfeffer

Den Bärlauch vorsichtig abwaschen und putzen, danach leicht trocken schütteln und fein hacken. Die Pinienkerne ohne Zugabe von Fett anrösten. Wenn die Kerne eine leichte Bräune zeigen, aus der Pfanne nehmen und grob hacken. Den Bärlauch und die Pinienkerne in einen tiefen Behälter geben, das Öl dazugeben und die frischen Zutaten mit einem Pürierstab oder Mörser zu einer geschmeidigen Paste verarbeiten. Den Pecorino fein reiben und unter die Paste heben. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.



NOVUM – Das Gemüseabo GmbH | Industriestraße 14 | 65474 Bischofsheim  
Telefon (0 61 44) 3 37 48-0 | Fax (0 61 44) 3 37 48-33 | [www.novum-gemueseabo.de](http://www.novum-gemueseabo.de) | [info@novum-gemueseabo.de](mailto:info@novum-gemueseabo.de)

Unter DE-006-ÖKO-Kontrollstelle sind wir im Kontrollverfahren gemeldet und damit berechtigt, Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau zu vertreiben.