



Feines Bärlauchpesto

Zutaten

- 50 g Walnusskerne
- 1 TL Maggi Gartengemüse Bouillon (im Glas)
- 1 EL kochendes Wasser
- 80 g Bärlauch
- 100 ml Olivenöl
- etwas Pfeffer (frisch gemahlen)
- 20 g Parmesan (frisch gerieben)

Zubereitung

1. Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.
2. MAGGI Gartengemüse Bouillon in Wasser auflösen.
3. Bärlauch putzen, waschen und in Streifen schneiden. Mit Walnusskernen, Brühe, Olivenöl und Pfeffer im Mixer pürieren.
4. Parmesan unter das Pesto rühren. Das Pesto mit gekochten Spaghetti servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	2 g
Energie	340 kcal
Fett	36 g
Protein	5 g

🕒 15 Minuten

⊕ 4 Portionen