

Bärlauch-Pistazien-Pesto mit Datteln

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Pecorino reiben.

- 2 -

Bärlauch waschen, grob hacken und mit Olivenöl in einem Mixer grob durchmischen. Pistazien, Kürbiskerne, Pecorino und Datteln dazugeben und nach Belieben fein oder etwas grober mixen.

- 3 -

Pesto mit Zitronensaft, Salz und Chiliflocken abschmecken.

Zutaten für 4 Portionen

Für das Pesto

80 g Pistazien (geschält)
20 g Kürbiskerne
6 Softdatteln
100 g Bärlauch
150 ml Olivenöl
20 g Pecorino
2 Esslöffel Zitronensaft
Salz, Pfeffer
Chiliflocken

Besonderes Zubehör

Mixer oder Zerkleinerer

Worauf deine Pasta im Frühling wartet? Darauf, mit herzhaft-würzigem Bärlauchpesto auf die Gabel gedreht zu werden. Während Datteln für eine leichte Süße sorgen, bringen Pistazien und Kürbiskerne den nötigen Crunch in das cremig grüne Pesto.

- 1 -

Pistazien und Kürbiskerne in einer Pfanne bei mittlerer Hitze kurz anrösten und auskühlen lassen. Datteln hacken.