



## Bärlauch Pesto

### Zutaten

- 1 Bund frischen Bärlauch
- 1 Bund Petersilie
- 2 Tel Ghee
- 100 g Pinienkerne
- 50 g geriebener Parmesankäse
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- ¼ TL geriebener Kurkuma
- 1 EL Steinsalz
- Olivenöl



### Zubereitung

Kurkuma, Pfeffer Pinienkerne in einer Pfanne im Ghee hellbraun anrösten  
Alle Zutaten außer Öl und Parmesankäse in den Mixer geben und pürieren  
Frisch geriebener Parmesan und die gewünschte Menge Öl zugeben und verrühren.

Schmeckt hervorragend zu Nudeln, Kartoffeln und Reis.

Hält in Gläser abgefüllt, mit Öl abgedeckt und an eine kühlen Ort für einige Monate.

