

## Bärlauch - Pesto

Zutaten für: 4 Portionen

80	Gramm	Bärlauch
100	ml	Olivenoel
1	Teel.	(gehäuft)Gartengemüse Bouillon Instant Pfeffer, frisch gemahlen
50	Gramm	Mandeln, gehackt
20	Gramm	Parmesan, frisch gerieben

### Anleitung:

Zubereitungszeit: 10 Min.

1. Bärlauch putzen, waschen und in Streifen schneiden. Mit THOMY Sonne & Olive MAGGI Gartengemüse Bouillon und Pfeffer im Mixer pürieren.

2. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten.

3. Mit Parmesan unter das Pesto rühren.

Servieren Sie das Pesto zu Spaghetti oder zu neuen Kartoffeln.

Tipp: Anstelle von Bärlauch können Sie auch Rucola oder Basilikum verwenden.