

Grüner Spargelpesto



Copyright: Heidi Schade

Zutaten:

500 g grüner Spargel
100 g Pinienkerne
Parmesankäse (je nach Geschmack)
3 Zehen Knoblauch
100ml Olivenöl

Zubereitung:

Den grünen Spargel in einer Pfanne anbraten, mit Wein (Wasser oder Brühe) löschen und gar kochen. Danach mit den Pinienkernen, dem Parmesankäse (je nach Konsistenzwunsch und Geschmack etwas mehr Käse verwenden), dem Knoblauch und dem Olivenöl zu einer sämigen Paste mixen.

Das Spargelpesto schmeckt sehr lecker mit frischem Baguette, kann aber genauso gut zu Spaghetti oder mit gekochten Kartoffeln gegessen werden.