

Spargel-Pesto

Zutaten

300 g grüner Spargel
1 Knoblauchzehe oder 50g Bärlauch
60 g Parmesan
1 Stängel Estragon
½ Bio-Zitrone
50 g Pinienkerne oder Erdnüsse oder Mandelsplitter
1 kleine Prise Zucker
2 EL Olivenöl
5 EL Mandelöl oder Nussöl
Salz

Zubereitung Spargel-Pesto

1. Spargel waschen, falls nötig schälen, Enden abschneiden, 1 Minute ins sprudelnd kochende Salzwasser, anschliessend mit kaltem Wasser abschrecken. Spargeln in kleine Stücke schneiden.
2. Knoblauch schälen grob hacken, Parmesan fein hobeln. Estragon waschen, fein hacken.
3. Zitrone heiss waschen, Schale abreiben bis ein halber Teelöffel voll ist.
4. Pinienkernen in einer Pfanne ohne Fett bei geringer Hitze goldbraun rösten.
5. Alle vorbereiteten Zutaten in ein hohes Gefäss geben, das Öl darüber giessen. Zucker und 1 EL Zitronensaft hinzufügen.
6. Mit einem Stabmixer oder Küchenmaschine eine geschmeidige Paste herstellen.
7. Zum Schluss mit Salz abschmecken.