



GRÜNSPARGELPESTO

- ♥ 500gr Grünspargel
- ♥ 100gr Pinienkerne oder Walnüsse
- ♥ 100gr Parmesan oder festen Bergkäse
- ♥ 200gr Olivenöl

nach Belieben:

Zucker ♥ Salz ♥ Pfeffer ♥ Tante Fines Gaumenkitzel-Kräuter ♥ Knoblauch

♥♥♥♥♥♥ ZUBEREITUNG ♥♥♥♥♥♥

Schneide zuerst sparsam die harten Enden des Spargels ab. Jetzt schneidest Du auch noch die Spargelspitzen ab, teilst sie in kleine Stücke und legst sie zur Seite. Den Spargel (ohne die Spitzen) im Mixer pürieren – aber nicht zu breiig.

Röste die Pinienkerne , bzw. Nüsse in der Pfanne ohne Öl leicht an und lasse sie dann abkühlen.

In der gleichen Pfanne die Hälfte des Olivenöls erhitzen und den gemixten Spargel andünsten. Nach Belieben Knoblauch mit dazu. Zum Ende hin mit etwas Zucker karamellisieren.

Das gleich machst Du mit den geschnitten Spargelspitzen.

Nun die Pinienkerne oder Nüsse zusammen mit dem Käse im Mixer ganz fein mixen.

Wenn der Spargel abgekühlt ist alles zusammen mischen und mit Salz, Pfeffer und Tante Fines Gaumenkitzel-Kräutern abschmecken.