

# pesto slunski - tomaso

für 4 Portionen



## Zutaten

1 TL Pfeffer  
200g Bärlauch  
1 Tasse Walnüsse  
1 Prise Salz  
250 ml Olivenöl

## Zubereitung

Den Bärlauch waschen, kleinschneiden, trocken schütteln und in eine flache Schüssel schichten. Die Sonnenblumenkerne ohne Fett in einer Pfanne leicht anrösten, anschließend mit einem Messer kleinhacken, auf den Bärlauch geben und gut salzen und pfeffern. Dann das Olivenöl begeben und gut verrühren - wer das Pesto sehr fein mag kann die Masse nun auch noch mit dem fein Pürierstab pürieren. Zum Schluss in saubere und heiß ausgespülte Schraubdeckelgläser abfüllen und je nach Konsistenz noch etwas Öl dazu geben.

2 Tage in der Sole lagern, kühl, dunkel