

## Bärlauchpesto

100 g frische Bärlauchblätter  
100 ml gutes Olivenöl  
70 g Pecorinokäse (auch Parmesan)  
40 g Pinienkerne  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Im Mixer pürieren und abfüllen. Nach oben mit Olivenöl auffüllen. Hält ca. 1 Jahr

