

# Kochen mit Klaus

## Spargel mit Bärlauch-Nusspesto

Zutaten: (Für 4 Personen)

130 g Bärlauch, Salz, 200 ml Olivenöl, 30 g gemahlene Haselnüsse, Zitronensaft, Pfeffer, Zucker, 1 kg weißer Spargel

Zubereitung:

1. Bärlauch waschen, trocknen, nach u. nach mit etwas Olivenöl in einer Küchenmaschine pürieren. Am Ende Nüsse u. restl. Öl bis auf 50 ml zugeben, mit Salz u. Zitronensaft würzen. (Menge reicht für 2 Hip-Gläschen, Gläschen mit Öl auffüllen, damit alles bedeckt ist).



2. Spargel schälen, die Enden abschneiden u. im Braun Dampfgerar mit Salz, Zucker u. Zitronensaft gewürzt ca. 25 Min. garen.



3. Pesto über den Spargel geben u. mit den Beilagen servieren.



*Tipp des Chaoten:*

*Mit neuen Kartoffeln und panierten Schnitzeln reichen. Lecker!*



Erstellt von Klaus am 19.04.2014