

Pesto mit grünem Spargel

Dieses frische Pesto ist eine Alternative zum klassischen Pesto Genovese und passt besonders gut zu leichten Frühlingsgerichten und Grillrezepten.

Zutaten: für ein 400 ml Glas

300 g grüner Spargel

Salz

1 Knoblauchzehe

20 g Parmigiano Reggiano, gerieben

20 g geriebener Pecorino, gerieben

10 Blätter Basilikum

15 g Pinienkerne

10 g Pistazien

1 Stängel Zitronenmelisse

1 TL Zitronenabrieb

100 ml Olivenöl

Zubereitung:

Den Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden und das untere Drittel schälen. In einem Topf Wasser mit Salz aufkochen und den Spargel darin kurz blanchieren, und in Eiswasser abschrecken. Knoblauch schälen und fein hacken. Spargel, Knoblauch, Parmigiano Reggiano, Pecorino, Basilikum, Pinienkerne, Pistazien, Zitronenmelisse, Zitronenabrieb und Öl in ein geeignetes Gefäß geben und mit dem Pürierstab in kurzen Intervallen mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. ggf mit etwas Salz abschmecken.

Tip:

Das Pesto in ein „Schraub-Glas“ umfüllen und mit etwas Öl „abdecken“. Glas mit dem Schraubdeckel verschließen und im Kühlschrank lagern.

[Grillen](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:gruener_spargel-pesto

Last update: **21.07.2026 15:09**

