



www.tannheimertal.com

Leckeres Bärlauchpesto

Zutaten:

200 – 300g Bärlauch
80g Parmesan, gerieben
80g Pinienkörner, angeröstet
250 ml Olivenöl + extra Öl zum Auffüllen
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Den Bärlauch waschen und anschließend gut trocken schleudern. Mit den restlichen Zutaten in der Küchenmaschine oder mit dem Stabmixer fein zerkleinern und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun kann das Pesto in saubere und sehr heiß gespülte Schraubdeckelgläser abgefüllt werden. Am besten zum Schluss noch eine Schicht Öl auf die Masse geben, so bleibt das Pesto länger haltbar. Aber Achtung: Die Gläser nicht zu voll machen, sonst quillt das Öl später heraus!

Da Bärlauch antiseptisch ist, ist das Pesto bei kühler Lagerung bis zu einem halben Jahr haltbar.

Das leckere Pesto ist vielfältig einsetzbar: Ob für Pasta oder als Soßenansatz, für den Salat und sogar zum Grillgut!