

«Bärlauch Pesto»



«Was bruchsch und via wird's gmacht»:



Rezept für 3 Gläser

3 Bund Bärlauch (ca. 120g)	Bärlauch waschen, trocken tupfen und grob hacken.
30 g Pinienkerne	Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl etwas rösten, dadurch wird ihr Geschmack intensiver. (man kann auch andere Nüsse wie Cashew oder Baumnüsse nehmen)
70 g Parmesan	Käse in grobe Stücke schneiden
1 TL Salz und 1 Prise Pfeffer	Bärlauch, Pinienkerne und Parmesan in ein hohes Rührbecher geben würzen
150 ml Olivenöl	begeben und nun alles zusammen mit einem Pürrierstab für mind. 2 Minuten fein pürieren.

Pesto in 3 saubere Gläser (à 150 ml) geben, mit 1 Esslöffel Olivenöl bedecken und gut verschliessen.
So hält sie im Kühlschrank mindestens 2 Monate.

Tipp:

Das Pesto passt hervorragend zu Nudel-Gerichten, als Zugabe zu einem Risotto sowie auch auf ein frisches Brot. Vermischt mit weicher Butter kann man es prima anstelle eines Knoblibrottes auftischen, schmeckt wunderbar. Ebenfalls kann man es für Salatsaucen oder als Kräuterbutter zum Fleisch verwenden.