

Bärlauch Pesto

Bärlauch Pesto kannst du gut zu Nudeln, als Brotaufstrich oder zu Gnocchi verwenden.

Zutaten

- 150 g frischer Bärlauch
- 50g Pinienkerne
(alternativ Pekannüsse
oder Cashewkerne)
- 125g kalt gepresstes Rapsöl
- 5g Salz



Zubereitung

1. Zuerst die Bärlauch Blätter waschen
2. Bärlauch Blätter etwas kleiner schneiden, damit diese gut in den Mixer passen
3. Rapsöl, Salz und zerkleinerten Bärlauch auf geringer Stufe im Mixer pürieren
4. Pinienkerne (nicht geröstet) oder alternativen zur breiigen Masse geben und noch mal bei niedriger Stufe so lange pürieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
5. Alles in Schraub- oder Einwegglas füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Wenn du gleich mehr Pesto machst, dann kannst du dieses auch einfrieren.

Notizen

- Das Pesto ist ca. 1-2 Wochen im Kühlschrank haltbar.
- Machst du mehr Pesto kannst du es auch einfrieren. Es verliert dann etwas an Aroma.
- Bärlauch Blätter kannst du ebenfalls einfrieren, auch diese verlieren durch das Einfrieren ihr Aroma.
- Wird das Pesto bei zu hoher Geschwindigkeit zerkleinert kann es bitter werden.