

Thomas W.

User

Sehr einfaches Bärlauch-Pesto

Griß di Rezepte

Frühling

Gemüse

Kalte Küche

ZUBEREITUNG 

SCHWIERIGKEIT: ● ○ ○ ○ ○

Den Bärlauch waschen, sehr gut trocken schleudern (oder mit einem sauberen Geschirrtuch trocken tupfen) und mit einem Messer grob vorhacken. Anschließend im Mixer oder in der Küchenmaschine mixen – frisch zu Nudeln servieren oder in Gläsern aufbewahren. Dafür die Gläser heiß ausspülen und das Pesto einfüllen, dann mit Olivenöl komplett bedecken. Im Kühlschrank aufbewahren.

Wichtig: Pesto nach Gebrauch wieder mit Olivenöl auffüllen, damit die Oberfläche bedeckt ist. Ebenfalls herrlich schmeckt uns das Pesto auf frischem Bruschetta-Brot oder einfach mit Reis vermenegt.



ZUTATEN 

500 g frischer Bärlauch

250 ml hochwertiges
Olivenöl

(die Olivenöll-Menge ist
immer die Hälfte der
Bärlauch-Menge)

1 TL Salz