



Pesto für Teigwaren und Saucen

Bärlauch Pesto

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

125 gr frischen Bärlauch
100 gr Pinienkerne
100 gr Parmesan, gerieben
11 EL Olivenöl (kalt gepresst)
 Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Bärlauchblätter

Die frischen Bärlauchblätter waschen und gut abtropfen lassen.

Mixer, Bärlauchblätter, Pinienkerne,
Olivenöl, Parmesan,
Salz und Pfeffer

Die Bärlauchblätter, Pinienkerne, Olivenöl, Parmesan in den Mixer geben und zu einem feinen Brei verarbeiten. Am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gläser

Die Masse in kleine saubere Gläser (mit Deckel) füllen und danach mit frischen Olivenöl bedecken. So bleibt die Pestomasse im Kühlschrank 1 bis 2 Monate haltbar.

Nach Gebrauch der Pestomasse (aus dem Kühlschrank) immer wieder darauf achten, dass der Rest mit Olivenöl bedeckt ist.

Tipp: Die Pestomasse kann auch tiefgefroren werden.