

BÄRLAUCH-PESTO



Nudeln mit Pesto ist eins der schnellsten und einfachsten Gerichte, mit diesem leckeren Pesto habt ihr im Handumdrehen eine würzige Pasta zubereitet. Bärlauch hat eine sehr kurze Saison, richtig gelagert ist das Pesto aber mehrere Wochen oder sogar Monate haltbar und so könnt ihr euch den Frühling im Glas aufbewahren. Nicht nur zu Nudeln sondern auch als Brotaufstrich oder zu Fleisch oder Gemüse schmeckt das Bärlauchpesto hervorragend.

Ich empfehle euch Bärlauch zu kaufen, da wild gepflückter Bärlauch SEHR gut gewaschen werden muss, da immer die Gefahr auf Fuchsbandwurm besteht, das kann nur durch Erhitzen abgetötet werden.



Zubereitungszeit
15 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 5

BÄRLAUCHPESTO

Röste die Pinienkerne und Mandeln in einer Pfanne, bis sie lecker duften. Zerkleinere den Parmesan in einer Küchenmaschine oder einem Mixer fein, gib die Pinienkerne und Mandeln dazu und zerkleinere sie ebenfalls. Füge das Öl und Salz mit dem Bärlauch hinzu und püriere alles fein. Fülle das Pesto in Schraubgläser ab. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!



Tipps zur Haltbarkeit: Achte darauf, dass der Bärlauch nach dem Waschen vollständig abgetrocknet ist, bevor du ihn verarbeitest. Du kannst dafür eine Salatschleuder nutzen und die Blätter zusätzlich auf Küchentüchern ausbreiten. Koche die Einmachgläser vor dem Abfüllen ab. Gib eine dünne Schicht Olivenöl auf das Pesto, bevor du den Deckel verschließt. Lagere das Pesto im Kühlschrank, so ist es ungeöffnet mehrere Wochen haltbar. Du kannst das Pesto auch direkt nach dem Abfüllen einfrieren.

PESTO:

- 20 g** Pinienkerne
- 20 g** Mandeln
- 50 g** Parmesan
- 100 g** Olivenöl
- ½ TL** Salz
- 100 g** Bärlauch