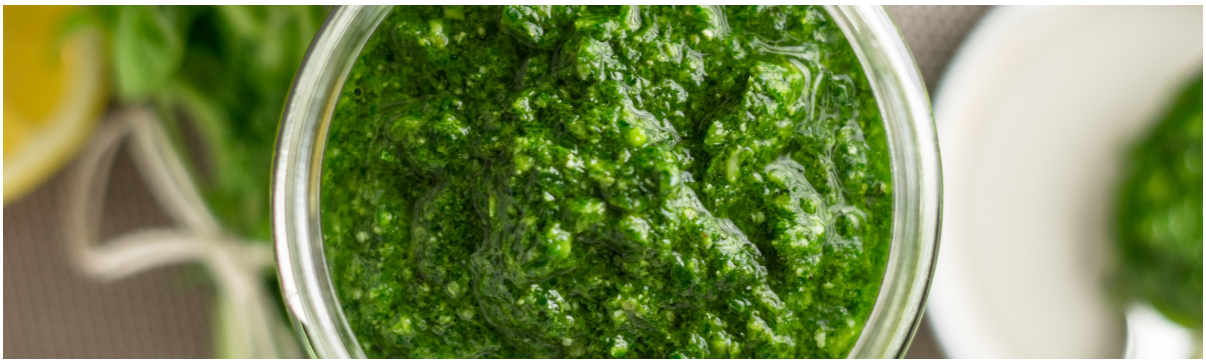
Bärlauchpesto

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 15 Minuten	0	ca 350 ml



ZUTATEN

- 70 g Pinienkerne
- 60 g frischer Bärlauch
- Salz
- 60-80 g Parmesan, fein gerieben
- 180 ml Olivenöl Extra Vergine

ZUBEREITUNG

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
Pinienkerne im Mörser zu einer feinen Paste verarbeiten. Es sollten keine einzelnen Stückchen mehr sichtbar sein.
Bärlauch abwaschen und trockenschütteln. Grob hacken und mit einer Prise Meersalz zu den Pinienkernen in den Mörser geben. So lange zerstoßen, bis ein Brei entsteht. Wenn der Mörser etwas kleiner ist, den Bärlauch in mehreren Portionen zugeben. Nach und nach so viel Parmesan und Öl zugeben, bis der perfekte Geschmack und die perfekte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz abschmecken, eine Weile ruhen lassen und erneut Geschmack und Konsistenz testen. Bei Bedarf nachjustieren.

Tipp: Das Pesto mit Olivenöl bedecken, damit es nicht oxidiert. In einem sterilen Weckglas und komplett mit Öl bedeckt hält sich selbstgemachtes Pesto mehrere Tage im Kühlschrank.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet