



Bärlauch-Pesto

Zutaten

250 g	frische Bärlauchblätter, trocken geschleudert, grob gehackt
50 g	Pinienkerne oder Walnusskerne
100 g	Parmesan, in Stücken
200 g	Olivenöl
10 g	Salz
2 TL	Zitronenschale, gerieben

Zubereitung

Bärlauchblätter gründlich waschen, kräftig trocken schleudern (siehe Tipp) und grob hacken. Pinienkerne/Walnusskerne in den Mixtopf geben und ohne Messbecher

5 Min./120°C/Stufe Sanfrührstufe erhitzen. Parmesan zugeben und **15 Sek./Stufe 10** zerkleinern.

Bärlauch, Olivenöl, Salz und Zitronenschale zugeben und **20 Sek./Stufe 8** pürieren.

Bärlauchpesto mithilfe eines Trichters bis knapp unter den Rand (ca. 7-8 mm) in sterilisierte Einmachgläser einfüllen und mit Olivenöl ca. 3-5 mm hoch bedecken. Darauf achten, dass der Glasrand sauber ist und die Deckel trocken sind - evtl. kurz schütteln. Gläser sofort verschliessen und im Kühlschrank aufbewahren.

Verbrauchsdatum: Im Kühlschrank lagern und innerhalb von 10 Tagen geniessen oder gleich portionsweise in Kunststoffbehältern, z.B. Eiswürfelbehälter bis zu 3 Monate einfrieren.

Tipp & Varianten

Bärlauch nach dem Waschen kräftig trocken schleudern. Je trockener die Kräuter sind, umso länger ist das Pesto haltbar.

Klopf das Glas, bevor du es verschliesst, leicht auf einem zusammengeslagenen Geschirrtuch auf. Dadurch entsteht eine gerade Oberfläche und man benötigt weniger Öl zum Bedecken. Ausserdem entweichen dadurch beim Einfüllen eingeschlossene Luftbläschen.