

Rezept 019 : Bärlauchpesto

Zutaten :

200g Bärlauch
100g Pinienkerne
Olivenöl extra vergine
Salz
Pfeffer

Was Sie sonst noch brauchen :

1 Mörser oder eine elektrische Gewürzmühle
Glas zum Aufbewahren (Rex- Glas)

Frischen Bärlauch (am Besten vom Markt) von den Stielen befreien und die Blätter grob schneiden. In einem Mörser nun abwechselnd Blätter und Pinienkerne zerstampfen und etwas Olivenöl begeben. Nach Geschmack mit wenig Pfeffer und etwas Salz würzen. Die Masse muss eher trocken werden - nicht zu viel Olivenöl beimengen. Alles zerkleinern bis die Zutaten verbraucht sind.

Zur Aufbewahrung kann das frische Pesto in einem Glas abgefüllt werden und - mit Olivenöl bedeckt - im Kühlschrank bis zu vier Monate aufbewahrt werden.

Man kann aber auch in einer Eiswürfelbox kleine Teile einfrieren.

Serviervorschlag :

Einen kleinen Löffel Pesto mit der gleichen Menge frische geriebenen Parmesan anrühren.

Spagetti al dente kochen, das Pesto- Parmesan Gemisch (unter eine Portion Spagetti) rühren, fertig !

Guten Geschmack !