

Avocado-Bärlauch-Pesto auf knuspriger Bruschetta

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Schneedecke, ohne Murren, um gleich beim nächsten Sonnenstrahl wieder frischgrün aus dem Wald heraus zu leuchten. Zu unserem Glück! Denn so hat endlich unser liebstes Frühlingsrezept, **Avocado-Bärlauch-Pesto auf knuspriger Bruschetta**, wieder ihrer Starauftritt.

Für das **Avocado-Bärlauch-Pesto** mische ich den Bärlauch gerne mit **Petersilie**, denn ich persönlich finde reines Bärlauchpesto ein wenig zu herb im Geschmack, vor allem, wenn ich älteren, großen Blätter verwende. In Kombination mit Petersilie kommt der Bärlauch jedoch gleich viel eleganter daher.

Die Verwendungsmöglichkeiten sind vielfältig. **Avocado-Bärlauch-Pesto** passt zu **gegrilltem Steak** genauso gut wie zu **Huhn oder Fisch**. Aber auch **Gemüse und Salat** gibt es den nötigen **cremig-herben Kick**. Mit Pasta ist es sowieso ein Klassiker und selbst gekochte Kartoffeln, schlicht und einfach mit Frischkäse serviert, schmecken mit diesem Pesto einen Hauch extravagant.

Und last, but not least, wäre da noch **geröstete Bruschetta**, der der Geschmack von Bärlauch außerordentlich gut steht. Das Brot wird dafür traditionell **über dem Feuer geröstet** und erst nachher belegt, zum Beispiel mit Tomaten.

- 1 -

Die Petersilie waschen und nur die ganz dicken, harten Stiele entfernen. Den Bärlauch unter fließendem Wasser abspülen. Die Kräuter mit einem Messer grob schneiden und in einen Küchenmaschine geben. Eine Prise Salz dazu, ebenso die Nüsse und den Parmesan und alles mit einem Schuss geschmacksneutralem Öl möglichst fein pürieren. Dabei nicht zu viel Öl nehmen, denn das eigentliche, geschmacksgebende Olivenöl kommt erst später dazu.

- 2 -

Zutaten für 4 Portionen

Für das Pesto

1 Bund Petersilie (glatt)
1-2 Bund Bärlauch
20 g Walnüsse
10 g Parmesan (frisch gerieben)
Öl (geschmacksneutral)
Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Esslöffel Walnussöl (zum Verfeinern, nach Bedarf)

Für die Bruschetta

4 Scheiben Mischbrot (nicht zu dünn)
2 Avocados (reif)
1 Zitrone
grobes Meersalz
Schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
Olivenöl

Für die Deko

Gänseblümchen, junge Bärlauchblätter oder gezupfte Petersilie

Es ist kaum zu glauben, aber die Erfahrung in diesem Jahr hat gezeigt, dass die europäische Großwetterlage dem **Bärlauch** völlig egal ist. Unbeirrt treibt er selbst bei tiefsten Temperaturen grüne Spitzen aus dem Boden, verschwindet dann tagelang unter einer schweren

Avocado-Bärlauch-Pesto auf knuspriger Bruschetta

Die Kräutermischung in eine Schüssel abfüllen, nachsalzen und mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen. Dann per Hand mit Olivenöl aufrühren, bis das Pesto eine ölige und geschmeidige Konsistenz erhält.

- 3 -

Die Avocados halbieren und den Kern mit einem Messer entfernen. Dafür das Messer auf den Kern schlagen, sodass es stecken bleibt und mit etwas Druck drehen.

- 4 -

Das Brot auf beiden Seiten toasten, bis es schön goldbraun und knusprig ist. Die Avocadohälften mit einem Löffel aushöhlen und das Fruchtfleisch auf den noch heißen Broten verteilen.

- 5 -

Mit einem Messer sanft verstreichen. Sofort mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit die Früchte nicht braun werden, salzen und pfeffern. Bärlauchpesto mit einem Löffel draufklecksen und alles noch mit einem guten Schuss Olivenöl verfeinern. Je nach Belieben mit Gänseblümchen oder ein paar jungen Bärlauchblättern garniert servieren.