

Bärlauchpesto selber machen

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Portionen

Für das Pesto

30 g Pinienkerne
150 g Bärlauch
30 g Parmesan oder vegetarischer Hartkäse
200 ml Olivenöl
1 Teelöffel Salz

Besonderes Zubehör

Stabmixer
optional: sterile Einmachgläser zum Abfüllen

Bärlauchpesto selber machen ist die einfachste Weise, das grüne Kraut noch etwas länger zu genießen. Denn die **Bärlauch-Saison** ist immer so schnell vorbei und der **würzige Dip** ist schnell gemacht. Das mag ich so an Pestos: Ob mit Bärlauch, Basilikum oder Tomaten, sie sind so simpel und verbessern auf die Schnelle jedes Gericht. Alles fix im Mixer zerkleinert, mit etwas Salz und Pfeffer abgeschmeckt und schon kannst du es mit Nudeln vermischen oder aufs Baguette schmieren. Also **mach dir köstliches Bärlauchpesto selbst** – und falls du ein Gläschen übrig hast, ist es außerhalb deiner Vorratskammer auch immer ein leckeres Mitbringsel.

Mein Kollege Circo zeigt dir in seinem Video kurz und knapp, worauf es beim Bärlauchpesto selber machen ankommt und verrät dir noch weitere, hilfreiche Bärlauch-Tipps:

<https://www.youtube.com/watch?v=xYv4ytqXOKo>

- 1 -

Für das Pesto Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und grob zerstoßen.

- 2 -

Bärlauch waschen und in grobe Streifen schneiden. Parmesan fein reiben. Bärlauch, Pinienkerne, Parmesan, Olivenöl und Salz in ein hohes Gefäß füllen und mit einem Stabmixer zu einer sämigen Masse mixen.

- 3 -

Sollte das Pesto zu dickflüssig sein, mit Öl auffüllen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Pesto sofort verwenden oder in sterile Einmachgläser abfüllen.