



Bärlauch Pesto



Zutaten:

- ❖ 70g Bärlauch
- ❖ 1 Zehe Knoblauch
- ❖ 100g Parmesan
- ❖ 100g Pinienkerne
- ❖ 1 EL Salz
- ❖ 1/8 l Olivenöl

Zubereitung:

1. Den Bärlauch waschen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben.
2. Parmesan und Knoblauch zerkleinern.
3. Die Pinienkerne ohne Fett leicht anrösten.
4. Alle Zutaten mit dem Bärlauch vermengen und mit einem Pürrierstab pürieren.
5. In saubere und heiß ausgespülte Gläser abfüllen mit Öl abdecken und gut verschließen.

Gutes Gelingen!