

Bärlauchpesto

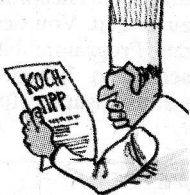
Für 4 Personen

250 g Bärlauchblätter

5 EL Sonnenblumenöl

5 EL geriebener Sbrinz

3 EL geriebene Pinienkerne



Die Blätter mit wenig Öl im Cutter mixen, nach und nach das restliche Öl, Käse und Pinienkerne beifügen. Die Masse in kleine Gläser füllen, mit etwas Öl bedecken. Gut schliessen. Nach 2-3 Tagen kontrollieren, ob die Paste ganz mit Öl bedeckt ist, sonst nachfüllen. Pesto kühl und dunkel aufbewahren. 2 Monate haltbar. Bei der Verwendung von neutralem Sonnenblumenöl ist der Bärlauchduft intensiver, als wenn ein Olivenöl mit starkem Eigenaroma verwendet wird.

Rezept: Miele Kursküche Spreitenbach