



Bärlauch-Pesto

Zutaten: für 2 Gläser á ca. 200 ml

250 g frische Bärlauchblätter
100 g Hartkäse
50 g Pinienkerne
200 ml Olivenöl
10 g Salz
2 TL geriebene Zitronenschale

TIPP
Je trockener der Bärlauch ist, desto länger ist das Pesto haltbar.
Anstelle von Pinienkerne eignen sich auch Sonnenblumenkerne, Zedernüsse oder gehackte Cashewkerne.

Zubereitung:

Einmachgläser und Deckeln gründlich reinigen (ev. die leeren Gläser bei 100°C für 20 Minuten im Backofen trocknen). Bärlauch gut waschen, trocken schleudern und klein schneiden. Die Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne leicht anrösten und anschließend klein hacken. Den Bärlauch und die gehackten Pinienkerne in einer Schüssel gut vermischen und salzen. Das Olivenöl sowie den geriebenen Hartkäse gut unterrühren. Je nach Wunsch kann die Masse noch feiner püriert werden. Zum Schluss in die vorbereiteten Gläser füllen und mit Olivenöl ca. 5 mm hoch bedecken. Darauf achten, dass der Glasrand sauber ist.