

Bärlauch Pesto

Zutaten:

100	-	gr Bärlauch
1	-	TL Salz
1 dl	-	Olivenoel
50	-	gr Pinienkerne
½	-	Zitrone
50-75	-	gr Parmesan gerieben oder Pecorino (Schafskäse)

Zubereitung:

Bärlauch waschen und trockenschütteln.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, dann zusammen mit dem Salz und dem Olivenoel in einen Mixbecher geben und fein mixen.

Von der Zitrone die Schale abreiben oder Zesten schneiden und zum Oel geben, den Saft auspressen. Den Bärlauch portionenweise dazugeben, jeweils mit einer Schere grob vorschneiden und dann fein mixen.

Erst wenn die Masse schön fein ist, die nächste Portion Bärlauch dazugeben. Zitronensaft ebenfalls zugeben.

Den Käse unter die Masse mischen und noch einmal alles gut durchmischen.

Dieser Pesto schmeckt am besten frisch zu Spaghetti oder Bavette. Was übrig bleibt kann man in Gläser abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Kann sehr gut auch für Crostini verwendet werden.