

SELBER
MACHEN



Bärlauch-Pesto

Zubereitung

Bärlauch waschen, trocken schütteln, fein schneiden. Pinienkerne in der Pfanne leicht rösten. Beides mit dem Käse vermengen. Das Olivenöl hinzugeben und alles mit dem Pürierstab fein mixen, ein wenig von der Schale einer unbehandelten Zitrone hineinreiben. Das Pesto mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Pesto kann man in Gläsern einige Wochen aufheben, solange die Bärlauchmasse vom Öl bedeckt ist. Dabei darauf achten, dass auch der Glasrand stets sauber bleibt.

Zutaten

- 500 Gramm frisch gepflückter Bärlauch
- 100 Gramm Hartkäse Grana Padano, gerieben
- 100 Gramm Pinienkerne
- ca. 200 Milliliter mildes Olivenöl
- Pfeffer, Salz, unbehandelte Zitrone

Text: Hubert Mathes,
Bildnachweise: pixabay, Wikipedia
Quelle: www.der-pilger.de



Bärlauch

(botanisch: *Allium ursinum*)

- 15 bis 50 Zentimeter Höhe
- saftiggrüne, lanzettliche Blätter, die lauchig riechen
- weiße Blüte im April und Mai
- die Blätter vergilben im Juni, Juli
- liebt Buchen- oder andere Laubwälder