

12. Pesto

Bärlauch Pesto [Nr. 173]

Menge: ca. 500 g

Zutaten:

250 g	Bärlauchblätter (frisch oder tiefgefroren)
1TL	Meersalz
50 g	Parmesan- oder Pecorinokäse
100 g	Pinienkerne oder Sonnenblumenkerne (günstigere Variante)
120 g	Olivenöl

Zubereitung:

-
1. Zunächst die Bärlauchblätter im Mixer zerkleinern (Thermomix – Stufe 6 , 1 Minute)
 2. Anschliessend die restlichen Zutaten hinzugeben und gleichmässig verrühren.
 3. Fertige Pesto in Schraubgläser füllen und Pesto mit Olivenöl bedecken.



Achte darauf, daß sich keine Pestoreste über dem Olivenöl an der Glaswand befinden. Du vermeidest damit Schimmelbildung