

Bärlauchblütenpesto



Bärlauchblüten haben einen besonders feinen, leicht süßlichen Knoblauchgeschmack, der wesentlich milder ist als der Geschmack der Bärlauchblätter. Es ist ein bisschen aufwendiger die Blüten einzusammeln und man sollte schon genug Bärlauch im Garten haben, vor allem weil sich an den Pflanzen nach dem Blütenabsammeln weniger Samen bilden. Aber es lohnt sich auf jeden Fall, dieses Pesto einmal herzustellen. Es eignet sich z. B. zur Abrundung von einer Bärlauchsuppe oder anderen Suppen und passt auch gut zu gekochtem Fleisch.

Sind die Blüten erst einmal geerntet, ist der Rest sehr einfach.

Zutaten

50 g Bärlauchblüten

etwas Olivenöl

Etwas Wasser oder Hollerblütensirup

Prise Salz

Zubereitung

Die Bärlauchblüten waschen und abtrocknen.

Mit dem Wasser (Hollerblütensirup), Öl und dem Salz in einem Mixer fein mixen. Kurz vor dem Servieren auf oder in dem Essen anrichten.

Dieses Rezept ist von www.koch-welten.de

Der Inhalt der Webseite www.Koch-Welten.de ist urheberrechtlich geschützt. Die Vervielfältigung von Informationen oder Daten, insbesondere die Verwendung von Texten, Textteilen oder Bildmaterial, bedarf der vorherigen Zustimmung von www.Koch-Welten.de. Die Informationen der www.Koch-Welten.de-Webseiten dürfen nicht verändert oder verfälscht werden.