

# Bärlauchpesto



Dieses Bärlauchpesto beruht auf der Basis eines "Pesto genovese", bei der das Basilikum und der Knoblauch durch Bärlauch ersetzt wird. Dieses Pesto kann für viele Gerichte verwendet werden und es eignet sich wunderbar zum Einfrieren, um Bärlauch auch außerhalb der Saison zu genießen. Zu beachten ist, dass das Pesto, sowie Bärlauch allgemein nicht mitgekocht werden sollte, sondern erst kurz vor dem Anrichten unter das Essen gemischt werden sollte.

## Zutaten

1 Bund Bärlauch

50 g Pinienkerne

100 g Parmesan (grob gerieben)

150 ml Olivenöl

Prise Salz

## Zubereitung

Pinienkerne leicht goldbraun in der Pfanne ohne Fett anrösten.

Bärlauch waschen und abtrocknen.

Bärlauch, Pinenkerne und Parmesan in einen Mixer geben und zu einer Paste verarbeiten.

Das Olivenöl dabei langsam zugießen.

Mit dem Salz abschmecken.

Wird das Bärlauchpesto nicht sofort verwendet, sollte es an der Oberfläche mit etwas Olivenöl begossen im Kühlschrank gelagert werden.

Zum Einfrieren in kleine Eiswürfelformen gießen oder in kleine Beutel vakuumieren. So kann man das Pesto bis zu ca. einem Jahr im Tiefkühler aufbewahren.

Je nach Geschmack kann der Parmesankäse mit Pecorinokäse ersetzt werden.

Dieses Bärlauchpesto kann für alle Gerichte genauso wie das Original "Pesto genovese" verwendet werden wie z. B. für Spaghetti oder andere Pastagerichte oder Minestrone alla Milanese.

Weitere Verwendung findet es z. B. im Bärlauchrisotto oder in der Bärlauchbéarnaise.

Dieses Rezept ist von [www.koch-welten.de](http://www.koch-welten.de)

Der Inhalt der Webseite [www.Koch-Welten.de](http://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](http://www.Koch-Welten.de). Die Informationen der [www.Koch-Welten.de](http://www.Koch-Welten.de)-Webseiten dürfen nicht verändert oder verfälscht werden.