

Bärlauchpesto

Pesto, die kalte Soße aus Ligurien, wird im Original natürlich aus frischem Basilikum hergestellt. Aber eine tolle Variante ist der Bärlauch.

100g frische Bärlauchblätter, waschen und trockentupfen

20g Walnußkerne

150ml kaltgepresstes Walnußöl

→ alles im Mixer zerkleinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken;

→ kann auch auf Vorrat in Gäser abgefüllt werden, es soll aber immer gut eine Schicht Olivenöl darüber sein, so hält es länger!

Passt zu Spaghetti und sonstigen Nudelgerichten. Einfach unter die Nudeln vermengen, evtl. vorher mit 1-2Eßlöffel heißes Nudelwasser verrühren.

Oder auf Pizza, zu Fisch- und Fleischgerichte usw.

