

Bärlauchpesta

Zutaten:

Hand voll	Bärlauchblätter
2 EL	abgezogene Mandeln (oder Walnüsse)
Etwas	Salz
100 ml	Olivenöl

Zubereitung:

Nüsse im Mixer pürieren, dann die Kräuter, Salz und das Öl hinzufügen. In saubere Gläser abfüllen, das Öl muss dabei das Pesto bedecken. Bei größeren Mengen können Sie die Gläser für eine bessere Haltbarkeit auch einfrieren.

Tipp:

Pesto lässt sich aus allen möglichen Kräutern herstellen. Gänseblümchen, Giersch, Schafgarbe, Dost usw., auch aus Mischungen von Kräutern. So können Sie das ganze Frühjahr über verschiedene Kreationen ausprobieren!

