



Benötigte Zutaten

200 g	Bärlauch
80 g	Pinienkerne
220 ml	Olivenöl
1 TL	Salz
60 g	Almsenner Sennkäse (gerieben)

Bärlauchpesto mit Bergkäse

Frisch, aromatisch und vielseitig einsetzbar – dieses Bärlauchpesto bringt den Geschmack des Frühlings auf den Teller und verfeinert Pasta, Grillgerichte und vieles mehr.

Anleitung

1. Für das Bärlauch-Pesto zuerst den Bärlauch gut säubern, waschen und trocken tupfen.
2. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie Aromen entwickeln beginnen. Nun Bärlauch, Pinienkerne und den geriebenen Bergkäse mit den restlichen Zutaten in einem hohen Gefäß vermengen. Etwas ziehen lassen und anschließend mit dem Stabmixer zu einer cremigen Masse pürieren.
3. Entweder sofort genießen oder in Gläser füllen und mit Olivenöl abdecken. Sterile Gläser verwenden (z.B. 5 Minuten bei 100 Grad in den Dampfgarer).

Tipp: Das Pesto eignet sich hervorragend zu Spaghetti, mediterrane Gerichte oder beigemischt in Butter (zum Grillen).



Ein Rezept von
SalzburgMilch