

Benötigte Zutaten

Bärlauchpesto

2 Handvoll	Bärlauch
60 g	Walnüsse im Ganzen
60 g	Bergkäse im Ganzen
150 ml	Olivenöl Bio, kaltgepresst
1 TL	Salz

Bärlauchstangerl

500 g	Weizenmehl
300 g	Wasser
1/4 Würfel	Hefe (frisch, Bio)
Prise	Zucker (für die Hefe)
1/2 EL	Salz

Bärlauch-Stangerl und Bärlauch-Pesto

mit Walnüssen und Bergkäse

Anleitung

Zubereitung Bärlauchpesto:

1. Frischen Bärlauch kurz mit Wasser abbrausen und abtropfen lassen.

2. Die Walnüsse klein hacken, den Bergkäse fein reiben und den Bärlauch klein schneiden oder mit einem Mixer fein hacken.

3. Bärlauch, Walnüsse, Bergkäse und Salz im Mixer vermischen.

4. Das Pesto in zwei Gläser einfüllen und mit Olivenöl bedecken.

5. Das Pesto schmeckt köstlich als Brotaufstrich, zu Pasta, Kartoffeln, zu Fisch oder als Füllung von Bärlauch-Stangerl.

Tipp: Für eine längere Haltbarkeit den Käse später unter das Pesto mischen, vor allem wenn man größere Mengen auf einmal zubereitet.

Zubereitung Bärlauchstangerl:

6. Wasser in eine Rührschüssel einwiegen, Bio-Hefe und etwas Zucker zugeben und verrühren.

7. Mehl und Salz zugeben und zu einem Teig verkneten - diesen ca. eine 1/2 Stunde rasten lassen.

8. Je 80 g vom Teig abstechen und auswiegen. Daraus Stangen formen und diese mit einem Löffel platt drücken.

9. Das Pesto auf dem vorbereiteten Teig mit einem kleinen Löffel verteilen. Die Teigstangen eindrehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen.

10. Die Stangerl rund 20 Minuten (180°C Heißluft) im vorgeheizten Backofen backen.





Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten