



Bärlauchpesto

Dieses Bärlauchpesto beruht auf der Basis eines "Pesto genovese", bei der das Basilikum und der Knoblauch durch Bärlauch ersetzt wird. Das 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 wird.

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, Pinienkerne 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 Bärlauchspaghetti und andere Pastagerichte oder Minestrone alla Milanese. Weitere Verwendung findet es z. B. im Bärlauchrisotto oder in der Bärlauchbéarnaise.