

Bärlauchpesto selbstgemacht einfach super



Zutaten:

- 100 g junge Bärlauchblätter - etwa 4 Hände voll
- 100-150 ml Olivenöl
- 60-80 g Parmesan od. Pecorino
- 50 g Pinienkerne geröstet
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Blätter gründlich waschen und abtrocknen (in der Salatschleuder oder trockentupfen mit Haushaltspapier).
2. Zunächst Bärlauch und Olivenöl in den Mixer geben und gut zerkleinern.
3. Parmesan fein reiben und hinzugeben.
4. Pinienkerne in der Pfanne leicht rösten, abkühlen lassen und
5. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Abschmecken!!

Info am Rande:

Bärlauch ist verwandt mit Zwiebeln, Knoblauch und Schnittlauch. Die Blätter sind am besten vor der Blüte. Blütezeit ist von April bis Mai.

Trotz seines typischen Geruchs, nach Knoblauch und Zwiebel, kommt es immer wieder zu **Verwechslungen** mit Maiglöckchen, die oft tödlich enden. Also, wer sich nicht sicher ist, sollte an den Blättern reiben und danach an den Fingern schnupern. Wer sich trotzdem unsicher ist sollte die Pflanze nicht essen!

Ansonsten ist sie lecker. Das nebenstehende Pesto passt sowohl zu Nudeln oder zum Spargel. Sehr lecker ist auch eine Bärlauchsuppe.