Friend-Ship Bärlauchpesto

Zutaten:

- 100 g frische Bärlauch Blätter
- 170 ml Olivenöl
- 170 ml Rapsöl kalt gepresst
- 3 g Ursalz

Zubereitung:

Die Bärlauch Blätter waschen und trocknen - eventuell in einer Salatschleuder trockenschleudern.
Alle Blätter in einem Mixer mit Salz und den Ölen sehr fein zerkleinern. Darauf achten, dass das Pesto beim Mixen nicht erwärmt, da es sonst braun wird.

In Gläser abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren. Es ist geschlossen mindestens **vier Monate** haltbar. Bitte immer nach Gebrauch wieder mit Oliven- oder Rapsöl auffüllen und in den Kühlschrank stellen.

Anwendung:

Der Bärlauch ist aus der Küche nicht mehr wegzudenken und findet in unterschiedlichen Gerichten Verwendung. Wie zum Beispiel, mit gebratenem Spargel und feinen Nudeln, als Suppe, oder als Pesto zum Würzen in der Pizzasauce und als Bärlauch- Reibekuchen mit gebeiztem Lachs. Auch Bärlauch Blätter getrocknet, lassen ein Gericht als Garnitur pfiffig ausschauen.

Genauso wie die Blätter, können sehr gut die geschlossenen Blüten in Estragon und Essig mit Koriander, etwas Kardamom und Lorbeer eingekocht werden. Sie sind im Winter immer ein Highlight, der zu Quark, vielen Gemüsesorten und mit gebratenem Fisch gereicht werden kann.

SCHAPER & BRÜMMER
a member of
MEDICE
THE HEALTH FAMILY

MEDICE Arzneimittel Pütter GmbH & Co. KG
Kuhloweg 37, 58638 Iserlohn