

Bärlauchpesto

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
Ergibt eine grosse Portion

Zutaten:

- 80g Parmesan in Stücken
- 80g Frischer Bärlauch
- 30g Sonnenblumenkernen
- 30g Kürbiskernen
- 80g Rapsöl
- 80g Olivenöl oder auch Bärlauchöl
- ½ TL Salz
- wenig Öl zum Bedecken des Pesto



Zubereitung

1. Gläser und Deckel heiss ausspülen und mit einem sauberen Tuch trocken reiben.
2. Bärlauch gründlich waschen und in der Salatschleuder gut trocken schleudern.
3. Parmesan in den Mixtopf geben und **15 Sek. / Stufe 10** zerkleinern.
4. Bärlauch mit restlichen Zutaten im Mixtopf für **20 Sek. / Stufe 7** zu einer feinen Paste verarbeiten.
5. Bis 2 cm unter den Rand in die vorbereiteten Gläser füllen. Um allfällige Luftlöcher zu vermeiden, die Gläser sorgfältig einige Male auf ein gefaltetes Tuch auf der Arbeitsfläche klopfen. Mit Öl bis 1 cm unter den Rand auffüllen. Verschliessen.

Haltbarkeit

Im Kühlschrank ca. 3-4 Wochen. Für längere Haltbarkeit geschleuderten Bärlauch ein paar Stunden auf einem Tuch trocknen lassen, bis keine Wassertropfen mehr zu sehen sind. Angefangenes Pesto sollte immer mit Öl bedeckt sein und möglichst rasch aufgebraucht werden.