

März 2010

Verschiedene Bärlauch- Pesto

➤Die beste Variante, den unvergleichlichen Geschmack in eine andere Jahreszeit mitzunehmen!

VORBEREITUNGEN:

- nur die schönsten, feinen Blätter vom Bärlauch verwenden
- Bärlauch kurz waschen und in der Salatschleuder trockenschleudern
- kleinere Konfigläser (ca. 1dl) sauber auswaschen, nicht austrocknen, passende Schraubdeckel verwenden

KLASSISCHE BÄRLAUCHPASTE:

2 Handvoll Bärlauch, in Streifen

1dl Öl

50g Pinienkerne

1 gestrichener TL Salz

alles zusammen mit einem Pürierstab oder im Cutter sehr fein mixen, in saubere Gläser abfüllen

Haltbarkeit ca. 3 Monate, im Kühlschrank

TOMATEN- BÄRLAUCHPASTE:

100g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten

2 Handvoll Bärlauch, in Streifen

25g ganze, geschälte Mandeln

1dl Öl

½ TL Salz

in Streifen schneiden

alles zusammen mit einem Pürierstab oder im Cutter sehr fein mixen, in saubere Gläser abfüllen

Haltbarkeit ca. 3 Monate, im Kühlschrank

WÜRZIGER KRÄUTERPESTO:

1 Bund glatter Peterli, grob gehackt

1 Bund Basilikum, in Streifen

2 Handvoll Bärlauch

2dl Olivenöl

3 Knoblauchzehen

1 TL Salz

3 EL Pinienkerne

50g geriebener Parmesan

alles zusammen mit einem Pürierstab oder im Cutter sehr fein mixen, in saubere Gläser abfüllen

Haltbarkeit ca. 1 Monat, im Kühlschrank

ABFÜLLEN:

➤Pesto in die sauberen Gläser füllen, mit einer dünnen Schicht Öl bedecken, verschliessen

TIPP:

- Oliven-, Sonnenblumen-, Raps-, oder Maiskeimöl nach Belieben verwenden
- Das konzentrierte Pesto passt für Salatsaucen, zum Würzen von Dip und Saucen, als Crostini- Belag, für Aperio- Gebäck, zu Pasta, Schalenkartoffeln...
- Wenn bei der klassischen Variante keine Pinienkerne verwendet werden, hält das Pesto bis zu 6 Monaten