

Bärlauch-Basilikum-Pesto

Zeit: 30 Minuten

Zutaten (für 3 kleine Einmachgläser)

- ☛ 100g Bärlauch
- ☛ 60g Basilikum
- ☛ 120g Pinienkerne
- ☛ 60g Parmesan
- ☛ 1 TL Salz
- ☛ 2 EL Olivenöl



Zubereitung

1. Bärlauch und Basilikum von den Stielen befreien, gut waschen und abtropfen. Pinienkernen in einer Pfanne rösten, dann abkühlen lassen.
2. Pinienkernen und Bärlauch/Basilikumblätter im Haxler zerkleinern. Olivenöl nach und nach zugeben. Parmesan und Salz beifügen, evtl. mit Olivenöl ergänzen bis eine homogene Masse entsteht.
3. Portionenweise in kleine sterilisierte Einmachgläser füllen und gut mit Olivenöl bedecken.

Tipp: Das Pesto hält sich im Kühlschrank einige Wochen - im Tiefkühler noch länger.