

# Pesto – mal anders: aus Bärlauch

© Joachim Brendel

## Zutaten

50 g Bärlauchblätter (frisch, ohne Stiele)  
30 g Pinienkerne, geschält  
30 g Mandeln, geschält und gehackt  
3 TL Salz  
1 große Knoblauchzehe  
200 ml Olivenöl, kaltgepresst  
reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Vorbereitung

Bärlauch ist ein tolles Kraut – für den, der Knoblauch und Meerrettich mag. Ihn gibt es frisch in guten Supermärkten oder Gemüseläden, teils auch auf dem Markt.

Die Blätter gut waschen und von den Stielen befreien.

Vor dem späteren Pürieren die Blätter klein schneiden. Keine ganzen Blätter Pürieren. Achtung auf die Hände. Färbt leicht gelb.

Zum Pürieren elektrischen ESGE Stab, Pürierstab, Zauberstab, Mixer o.ä. und ein hochwandiges Gefäß (ca. 1,5 – 2 Liter) verwenden.

## Zubereitung

Die klein geschnittenen Bärlauchblätter mit den Pinienkernen, den gehackten Mandeln, der Knoblauchzehe, dem Salz, reichlich schwarzem Pfeffer aus der Mühle und dem Olivenöl in das Pürier- oder Mixgefäß geben.



Behutsam, aber ausreichend pürieren, bis alles in eine feine Soße übergeht - abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren. Die Pesto ist lange haltbar.

## Qualität

Die Qualität steht und fällt, wie so oft, mit den Zutaten. Frisch geerntete Bärlauchblätter, nur erstklassiges Olivenöl (olio di oliva extra vergine) kalt gepresst, möglichst frische Pinienkerne und frisch gehackte Mandeln.

Und für was?

- "Spaghetti pesto"
- als Dipp: mit Weißbrot
- auf (geröstete) Weißbrotscheiben
- und für viele weitere Ideen

Guten Appetit.

