

Bärlauch Pesto aus heimischen + regionalen Zutaten

Zutaten alle in Bioqualität für 4 Personen:

60g Bärlauch

106g Rapsöl

21g Walnusskerne

10g Salz



Zubereitung:

Bärlauch Blätter in Streifen schneiden, alle Zutaten zusammen in einem Gefäß pürieren, sofort servierbereit!

Passt zu Nudeln mit Reibkäse.

Tipps:

- Blätter an einem **Blatt-Tag** (Mondkalender) ernten, noch besser **nicht zur Pflanzzeit** und **am Vormittag ernten**
Das Aroma der Blätter ist viel intensiver!
- **Zum Einmachen:** 4 - bis 8fache Portion herstellen, in Gläschen füllen, einige Zeit stehen lassen (ca. 1 Stunde) dann mit Rapsöl etwa einen cm hoch bedecken. Gläser gut verschließen und im Kühlschrank lagern.
- **Ein schönes Frühlings-Mitbringsel**