

Bärlauchpesto

Zutaten für ein kleines Weckglas (~250 g)

Zutaten:

5-6 große Handvoll frischer Bärlauch

1-2 EL Hefeflocken

1 EL Käsekrümel (optional)

½ Biozitron (Abrieb & Saft)

1-2 EL Sonnenblumenkerne

Prise Salz

2 EL Öl (nach gusto)

Zubereitung:

1. Frischen Bärlauch waschen
2. 1 Handvoll Bärlauch in einen Mixer geben, Hefeflocken, Käsekrümel, Abrieb und Saft der Biozitronen und Sonnenblumenkerne und Prise Salz hinzugeben und mixen.
2. Nun nach und nach den restlichen Bärlauch hinzufügen.
3. Bei der vorletzten Menge Bärlauch 1 EL Öl hinzugeben und mixen
4. Restlichen Bärlauch hinzugeben und solange mixen, bis die Konsistenz wie gewünscht ist
5. Pesto in ein Glas füllen und mit 1 EL Öl bedecken. Im Kühlschrank lagern.

