Bärlauchpesto

Zutaten

100g Bärlauch
120g Olivenöl (oder Rapsöl)
50g Parmesan
50g Pinienkerne (oder Cashewnüsse)
4g Salz

Zubereitung

Zuerst die Bärlauchblätter waschen und sehr gut trocknen (z. Bsp. mit der Salatschleuder, dann noch 1-2h an der Luft); sollte doch Feuchtigkeit an den Blättern sein, verdirbt das Pesto später dann umso schneller. Die Pinienkerne (bzw. Nüsse) in einer Pfanne ohne Öl hellbraun anrösten; das ist nicht nur gut fürs Aroma sondern tötet auch einige Mikroorganismen ab. Den Bärlauch und Nüsse kleinschneiden und den Parmesan raspeln.

Alles miteinander vermischen und evtl. mit dem Pürierstab noch weiter zerkleinern. Anfangs scheint das Öl etwas knapp bemessen zu sein, aber das gibt sich schnell. Das Pesto in Gläser abfüllen und mit einem Löffel evtl. vorhandene Luftbläschen ausdrücken. Zum Schluss noch einen Schuss Olivenöl obendrauf dazugeben.

Im Kühlschrank sollte das Pesto mehrere Wochen halten; tiefgefroren auch mehrere Monate.

Varianten

Generell kann man die Zutaten (nahezu) beliebig variieren, also etwas mehr oder weniger von einer Zutat nehmen. Man kann

auch sehr gut ein sehr schlichtes Bärlauchpesto ganz ohne Parmesan und Nüsse machen.

Pesto rosso

Ein Pesto rosso (Tomatenpesto) selbst herzustellen ist ganz einfach, geht schnell und schmeckt mit ein Nudeln einfach wunderbar.