

Bärlauchbutter und -pesto



ZUTATEN (2 Einmachgläser):

- 100 g frischen Bärlauch
- 100 g Pinienkerne
- 50 g Walnüsse
- 70 g Parmesan
- 150 ml Olivenöl
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Salz

SCHRITTE:

- 1) Bärlauch waschen, trocken tupfen und klein schneiden.
- 2) Walnüsse klein hacken und zusammen mit Pinienkernen langsam in der Pfanne rösten.
- 3) Alle Zutaten in ein Gefäß geben und mit dem Stabmixer pürieren. Zuletzt mit Salz abschmecken und in die Einweckgläser abfüllen.

GEHEIMTIPPS:

Eine fingerdicke Ölschicht auf dem abgefüllten Pesto verlängert die Haltbarkeit und ist dadurch ca. bis zu vier Wochen haltbar.

Die Bärlauchbutter könnt ihr beim Zubereiten direkt portionieren und in die Tiefkühltruhe geben, sodass ihr immer ein Stück in Reserve habt ;-).

ZUTATEN (1 Stück):

- 250 g Butter
- 100 g frischen Bärlauch
- Zitronensaft
- Salz (und ggf. Pfeffer)

SCHRITTE:

- 1) Bärlauch waschen, trocken tupfen und klein hacken.
- 2) Die weiche Butter zusammen mit dem gehackten Bärlauch in den Mixer geben.
- 2) Salz und Zitronensaft dazugeben und alles miteinander vermischen.
- 3) Die Bärlauchbutter in eine Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank geben.



**Unser
Club.de**

