

Bärlauchpesto



Rezept für 4

Zutaten

30 Bärlauchblätter, klein
 2 Knoblauchzehen,
 halbiert, Keimling entfernt
 1 Chilischote
 50 g Pinienkerne
 100 g Parmesan, frisch
 gerieben
 2 dl Olivenöl extra vergine
 Meersalz und Pfeffer aus
 der Mühle

Zubereitung

Die Bärlauchblätter im Mörser verreiben. Nach und nach den Knoblauch, die Chilischote und die Pinienkerne zufügen und ebenfalls verreiben, bis eine kompakte Masse entsteht. Je nach Konsistenz bereits etwas Olivenöl beifügen und umrühren. Unter stetem Rühren das restliche Olivenöl in einem dünnen Strahl zugeben. Am Schluss den Parmesan mit dem Pesto vermengen und mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Das Pesto kann zum Beispiel als Dip verwendet werden:- zu weissen Spargelspitzen mit Bündnerfleisch- zu grünen Spargeln mit Rauchlachs- als Pasta-Gericht- zu grilliertem Fleisch- zu gebratenem Fisch- zu in Olivenöl gegartem Gemüse