



B ä r l a u c h p e s t o

{ZUTATEN}

ca. 70 g Bärlauch (gekauft = 2 Bund)
50 g Pinienkerne (oder Walnüsse, Mandeln etc.)
100 g Parmesan
120 ml Olivenöl
Salz
Pfeffer

{ZUBEREITUNG}

Alle Zutaten, bis auf das Olivenöl, in einem Mixer zu einer Paste verarbeiten.
Olivenöl hinzufügen und nochmals mixen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken.
(Im Thermomix: 10 Sek./St.7 | Olivenöl dazu geben: 10 Sek./St.8)

Pesto in ein Schraubglas oder Weck-Glas füllen und mit Olivenöl bedecken.
Das Pesto hält im Kühlschrank einige Wochen.

B ä r l a u c h b u t t e r

{ZUTATEN}

ca. 35 g Bärlauch (gekauft = 1 Bund)
1 Butter
Salz
ca. 1 EL Olivenöl

{ZUBEREITUNG}

Alle Zutaten in einem Mixer verarbeiten.
(Im Thermomix: 10 Sek./St.8)

Bärlauchbutter lässt sich auch super einfrieren - perfekt für die Grillsaison!

! Erfahre mehr über Bärlauch bzw. Pesto in meinem Blogbeitrag:
Bärlauch | PESTO für alle Fälle