

« Bärlauch-Paste / Bärlauch-Pesto »

Zubereitung:

Wichtig ist, dass man den Bärlauch in einer Salatschleuder gut trocken schleudert. Für die Paste den Bärlauch im Mixer mit Salz und Olivenöl (man kann auch ein anderes Öl nehmen) pürieren. Beim Pesto gibt man noch Pinienkerne, Baumnüsse oder Cashewnüsse dazu (geriebenen Käse und Pfeffer erst untermischen, wenn der Pesto verwendet wird). Dann den verarbeiteten Bärlauch in eine Schüssel geben und ihn einen halben Tag in der Küche stehen lassen, damit allfällige Luftblasen entweichen können (so kann sich kein Schimmel bilden). In Gläser oder Plastikbehälter abfüllen, mit Öl bedecken und in den Kühlschrank stellen. Lässt sich auch gut tiefkühlen.

Als Paste oder als Pesto lässt sich Bärlauch längere Zeit im Kühlschrank aufbewahren. Diese Grundzubereitungen kann man später nach Belieben verwenden.
