

## Rezeptidee: Bärlauchpesto

---

Bärlauchpesto

Zutaten

Ca. 1kg Bärlauch

Ca. 0,5-0,75 l Diestelöl

300g Schafskäse

Bärlauchblätter waschen, in der Salatschleuder trockenschleudern evtl. trockentupfen.

Diestelöl in ein hohes Gefäß geben, die Bärlauchblätter nach und nach dazugeben und mit einem Pürierstab passieren. Anschließend den Schafskäse dazugeben und ebenfalls passieren und zu einer geschmeidigen Masse mixen.

Das Pesto in Gläser füllen und darauf achten, dass keine Hohlräume entstehen und vor dem Verschließen mit Öl bedecken,

Wenn man nicht so viel Öl verwenden will, kann man das Pesto auch portionsweise einfrieren.

Das Pesto schmeckt sehr gut zu Nudeln, oder auch zu Gemüse wie Spargel, Kohlrabi oder Blumenkohl.