

## Rezept für Bärlauch-Pesto

### Zutaten:

- 200 g Bärlauch, frisch
- 60 g Pinienkerne
- 50 g Sonnenblumenkerne
- 40 g Kürbiskerne
- 400 ml Olivenöl (gegebenenfalls mehr)
- 1 EL Kürbiskernöl
- 100 g Parmesan, gerieben
- 1 Bund Basilikum
- Pfeffer
- Salz
- Außerdem: Saubere Gläser zum Abfüllen



---

### Zubereitung:

1. Bärlauch putzen, gründlich waschen und vorsichtig trockenschleudern.
2. Den Bärlauch grob zerkleinern und in eine Rührschüssel geben.
3. Die Kerne und gut die Hälfte des Öls dazutun und alles mit einem Pürierstab pürieren.
4. Den Käse reiben und unterrühren.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Gegebenenfalls noch Öl zugeben.
7. Füllen Sie die Mischung in saubere Gläser, bedecken Sie die Pesto-Masse jeweils mit einem Schuss Olivenöl, so wird das Pesto haltbarer; schrauben Sie die Gläser anschließend gut zu.

Im Kühlschrank aufbewahrt hält das frische Pesto ungefähr 6 Wochen! Es schmeckt prima zu Pasta, die Gläser sind aber auch ein schönes Mitbringsel!