waskochen.ch

Bärlauch-Pesto

Zutaten

1 Hand voll frischen Bärlauch
½ TL grobkörniges Meersalz
ein Spritzer Zitronensaft
wenig abgeraffelte Zitronenschale
½ Knoblauchzehe
1 Hand voll frisch geraffelter Parmesan
1 Hand voll frisch geröstete Pinienkerne
gutes Olivenöl

Zubereitung:

1. Die Bärlauchblätter gründlich waschen und allfällige Gräser entfernen.

2. Die Bärlauchblätter in grobe Stücke schneiden.

3. In einem Mörser den Bärlauch mit grobem Meersalz verreiben.

4. In der Zwischenzeit die Pinienkernen in einer Bratpfanne, fettfrei rösten.

5. Zum zerriebenen Bärlauch den zerkleinerten Knoblauch zugeben und weiter mörsern bis eine schleimige Paste entsteht.

6. Dann etwas abgeriebene Zitronenschale und einen Spritzer Zitronensaft beigeben und weiter mörsern.

7. Der Paste den feingeriebenen Parmesan zugeben und weiter mörsern.

8. Nun die gerösteten Pinienkerne ebenfalls zugeben und weiter mörsern.

9. mörsern, mörsern, mörsern…

10. Zum Schluss einen Kräftigen Gutsch Olivenöl beigeben und schön vermengen. Probieren und evtl. mit noch etwas Salz oder Zitronensaft abschmecken. Dann in ein geeignetes Glas abfüllen oder sofort zu den inzwischen gekochten Spaghettis geben und genüsslich schlemmen.

Aus dem waskochen.ch-Blog Letizias Gaumenfreuden von Letizia Lorenzetti — © 2010 waskochen.ch