

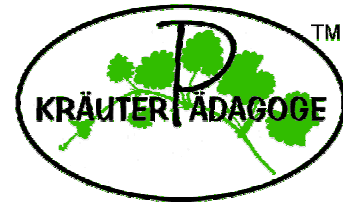
Das Rezept des Frühlings 2010

vom Hofladen Strauß & der Kräuterpädagogin Kathrin Huber



tom@straussei.de
www.straussei.de

Hadersbach 54a
94333 Geiselhöring
Tel. 09423-902502



kathrin@straussei.de
www.unkrautschule.de

„Pesto mit dem Geschmack des Frühlings“

Zutaten für 4 Gläschen:

250 g Bärlauch
80g Pinienkerne
70 g Walnüsse
250 g gutes Olivenöl
150 g Parmesan
2 TL Salz
1 TL Pfeffer



Zubereitung:

Für das Pesto zuerst die Kerne und Nüsse in der Pfanne rösten und abkühlen lassen.

Als nächstes den Parmesan im Mixer klein hacken und umfüllen.

Nun den Bärlauch vorsichtig waschen und anschließend sehr gut trocken tupfen (je mehr Wasser ins Pesto gelangt umso kürzer hält es sich).

Den Bärlauch etwas klein rupfen oder schneiden und zusammen mit dem Öl in den Mixer geben. Jetzt die abgekühlten Kerne und den gehackten Parmesan zugeben und alles mixen so dass eine sämige Masse entsteht.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Entweder sofort auf frischem Brot genießen oder in kleine Gläschen füllen. Das Pesto in den Gläsern mit einer ca. 1 cm dicken Olivenölschicht bedecken – so hält es sich länger. Auch angebrochene Gläser immer wieder mit Öl bedecken.

Genießen Sie die ersten grünen Wildkräuter des Jahres 2010!