

# BÄRLAUCHPESTO

(selbstgemacht)

VON RALF FÜR SIE



## UND SO GEHT'S:

- Alle Zutaten mit einem Zauberstab oder Mixer fein pürieren.
- Die Haltbarkeit, wenn sauber gearbeitet wird, beträgt ca. 3 Wochen.
- Die Haltbarkeit kann verlängert werden wenn das Pesto in Weckgläser gefüllt und im Wasserbad 20 Minuten pasteurisiert (60° - 100°) wird.

## Es eignet sich:

für Nudelgerichte und Salate, Quiches, Tartes oder auch im Speisequark ...

## ZUTATEN

100 g Bärlauch  
100 ml Olivenöl  
30 g Parmesan  
30 g geröstete Mandeln  
5 ml Zitronensaft  
Brauner Rohrzucker,  
Salz, Pfeffer



## Erntezeit:

von Ende März bis Mai

## WICHTIG!!

Verwechslungen mit Maiglöckchen und Herbstzeitlose möglich  
Das wichtigste Unterscheidungsmerkmal zwischen den drei Pflanzen, wobei zwei giftig sind und nur der Bärlauch genießbar:

**Bärlauch hat immer eine matte, nicht glänzende Unterseite.**

Und riecht leicht nach Knoblauch.



## Vorkommen:

Der Bärlauch hat es gerne dunkel und feucht. Er wächst gerne an Bächen und Laub- und Mischwäldern.