

Bärlauchpesto

Dauer: Schnell Kategorie: Eingemachtes und Co. Saison: Frühling

4 Stück



Zutaten

100 G	Bärlauch
80 G	Bergkäse (gerieben)
80 G	Walnüsse (gerieben)
2 TL	Salz
200 ML	Rapsöl

Zusätzlich noch etwas Öl zum Befüllen und dichten der Gläser

Zubereitung

1. Bärlauch waschen und grobschneiden und mit allen anderen Zutaten im Mixer zerhacken und mischen.
2. Die Gläser und Deckel hygienisch auskochen und dann mit dem Pesto befüllen.
3. Bevor man die Gläser mit dem Deckel gut verschließt, bis zum Rand mit Öl anfüllen, damit das Pesto gut abgedichtet wird. So hält es sich mehrere Wochen im Kühlschrank.