



Bärlauchpesto

Zutaten:

- 100 g Pecorino
- 50 g Walnüsse
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Bärlauch
- 150 g natives Olivenöl
- ½ TL Salz



Zubereitung:

Pecorino und die Walnüsse fein reiben. Die Knoblauchzehe durch die Knoblauchpresse drücken und mit dem Salz mischen. Den Bärlauch fein schneiden und alles in ein hohes Gefäß geben. Die Zutaten mit dem Olivenöl bedecken und mit einem Stabmixer fein pürieren.

Nun 2 kleine Gläser heiß auswaschen und mit dem Pesto befüllen. Aus einem Stoffrest oder einer Serviette eine Kreisscheibe ausschneiden. Mit der Zick-Zack-Schere versäubern und eine passende Schleife oder Schnur suchen. Die Geschenkanhänger ausschneiden, ein Loch mit der Lochzange stanzen und eine Öse eindrücken. Nun kann die Kreisscheibe mit dem Band und dem Anhänger am Glas befestigt werden. Bestimmt ein willkommenes Geschenk für alle Bärlauchliebhaber. Mit unseren Selfmade-Nudeln ein Frühjahrsgedicht und schnell zubereitet.

Besonderheit:

Pecorino ist ein guter Schafsmilchkäse und hat einen sehr feinen Geschmack. Für Kuhmilchallergiker ein guter Ersatz zum Parmesan.