



BÄRLAUCHPESTO MIT BERGKÄSE

Zutaten für 4 Gläser:

- 200 g Bärlauch
- 80 g Pinienkerne
- 220 ml Olivenöl
- 1 TL Salz
- 60 g Almsenner Bergkäse (gerieben)

Zubereitung:

1. Für das Bärlauch-Pesto mit Almsenner Bergkäse und Pinienkernen zuerst den Bärlauch gut säubern, waschen und trocken tupfen.
2. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie Aromen entwickeln beginnen. Nun Bärlauch, Pinienkerne und den geriebenen Bergkäse mit den restlichen Zutaten in einem hohen Gefäß vermengen. Etwas ziehen lassen und anschließend mit dem Stabmixer zu einer cremigen Masse pürieren.
3. Entweder sofort genießen oder in Gläser füllen und mit Olivenöl abdecken. Sterile Gläser verwenden (z.B. 5 Minuten bei 100 Grad in den Dampfgarer).

Pinzgauer Geheimitipp: Das Pesto eignet sich Hervorragend zu Spaghetti, mediterrane Gerichte oder beigemengt in Butter (zum Grillen).

