BÄRLAUCH - PESTO

Zutaten:

- 500g frisch gesammelten Bärlauch
- 150g Mandeln
- 500ml Olivenöl
- 15g oder 1 Esslöffel naturbelassenes Kristallsalz
- Pfeffer gemahlen nach Geschmack
- Olivenöl zum Abdecken des Pestos
- Gläser zum Abfüllen optimal ca. 150ml Füllmenge

nach Bedarf:

- andere Kräuter und Wildkräuter wie Petersilie, Basilikum, Selleriegrün, Liebstöckl, Löwenzahn uvm.
- die Mandeln können auch durch andere Samen und Nüsse ersetzt werden zum Beispiel Sonnenblumenkerne, geschälte Hanfsamen, Kürbiskerne, Pinienkerne, Zedernüsse, Walnüsse

Zubereitung:

- 1. Mandeln schälen (Anleitung siehe unten).
- 2. Gläser sterilisieren (Anleitung siehe unten).
- 3. Den Bärlauch durch einen Faschiergerät (ursprüngliche Bezeichnung auch Fleischwolf) drehen (kleinste Lochscheibe verwenden). Die Mandeln laufend zugeben.
- 4. Das Bärlauch-Mandel Püree in eine große Schüssel füllen mit dem Olivenöl, Salz und Pfeffer gut durchmischen und ca. 10 Min. ziehen lassen, dann nochmals durchrühren.
- 5. Nun das Pesto in die sterilisierten kleine Gläser einfüllen (am besten mit einer Einfüllhilfe, damit der obere Glasrand sauber bleibt) und mit einem Löffel das Pesto stampfen, damit alle Lufteinschlüsse entweichen. Es sollten bis zum Glasrand noch mindestens 2cm frei sein.
- 6. Anschließend mit Olivenöl auffüllen. Ca. 1,5 cm bis zum oberen Rand frei lassen.
- 7. Nun die Gläser gut verschließen, kühl und dunkel aufbewahren. Mindestens ein Jahr haltbar.



→ Mandeln schälen:

Mandeln mit kochendem Wasser übergießen, 1-2 Minuten ziehen lassen, abseihen, Haut abziehen und mit Küchenrolle trocken tupfen.

→ Sterilisieren der Gläser:

Die Gläser + Deckel mit heißem Wasser spülen und ca. 15 Minuten im Backrohr bei 150°C sterilisieren, anschließend auskühlen lassen.