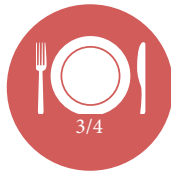




BÄRLAUCH PESTO



ZUTATEN:

100 g Bärlauch
1 TL Salz
75 ml Olivenöl

ZUBEREITUNG:

Der Bärlauch wird gewaschen, die Stiele entfernt und halbiert mit dem Salz in einen Mixer gegeben.

Nach dem anmischen gibst Du nach und nach das Olivenöl dazu und mixst das Pesto weiter bis zur gewünschten Konsistenz.

Abgefüllt in einem sauberen Gefäß hält sich das Pesto im Kühlschrank etwa 1 Woche.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

