Bärlauchpesto mit Ziegenkäse

Das Bärlauchpesto mit Ziegenkäse ist eine tolle Alternative zum klassischen Pesto. Das Rezept hierfür ist ganz einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

350 g	Bärlauch (frisch)
250 ml	Olivenöl
150 g	Ziegenfrischkäse
2 EL	Zitronensaft
	Pfeffer (aus der Mühle)
	Salz

Zubereitung

1. Für das Bärlauchpesto mit Ziegenkäse zuerst die frisch gepflückten Bärlauchblätter kalt abwaschen, trocken schütteln und grob hacken. Zusammen mit dem Olivenöl fein pürieren. Mit dem Ziegenfrischkäse vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Das Pesto in Twist-Off-Gläser-füllen, mit Olivenöl begießen und luftdicht verschließen.

Tipp

Das Bärlauch-Ziegenkäse-Pesto schmeckt zu frischen Tomaten oder Salat und als Sauce für Spaghetti oder andere Nudeln.