



Zweierlei Pesto: Vogelmiere, Bärlauch



50 Min.



mittel



1 Glas (500 ml)



laktosefrei

Schritt 1

Für das Vogelmiere-Pesto die Haselnüsse in einer Pfanne goldbraun rösten, noch heiß in ein Küchentuch geben und zwischen den Händen gegeneinander reiben, sodass sich die Schalen lösen.

Schritt 2

Die so geschälten Haselnüsse mit einem Messer grob hacken.

Schritt 3

Vogelmiere waschen, alle Zutaten in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Stabmixer rasch fein pürieren.

Schritt 4

Etwa eine halbe Stunde kühl stellen, dann abschmecken und in kleine Gläser füllen (ergibt etwa eine halben Liter).

Schritt 5

Für das Bärlauchpesto Bärlauch waschen, Mandeln, Parmesan, Olivenöl, Zucker und schwarzen Pfeffer in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Stabmixer rasch fein pürieren.

Schritt 6

Etwa eine halbe Stunde kühl stellen, dann abschmecken und in kleine Gläser füllen (ergibt etwa einen halben Liter).

Zutaten

- ♥ 30 g Haselnüsse, ganz
- ♥ 150 g Vogelmiere
- ♥ 10 g Salz
- ♥ 20 g Parmesan, gerieben
- ♥ 250 ml Olivenöl
- ♥ Teelöffel Zucker
- ♥ 10 g Knoblauch, geschält und fein geschnitten
- ♥ schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- ♥ 150 g Bärlauch
- ♥ 10 g Salz
- ♥ 20 g Mandeln, gerieben
- ♥ 20 g Parmesan, gerieben
- ♥ 250 ml Olivenöl
- ♥ Teelöffel Zucker
- ♥ schwarzer Pfeffer aus der Mühle



ADEG Kochtipp

Um die Haltbarkeit (ca. 1 Jahr) zu garantieren,
immer darauf achten, dass die Oberfläche
immer gut mit Olivenöl bedeckt ist.