



Bärlauch-Pesto

mit Leindotteröl

Zutaten

4 Bund Bärlauchblätter
80g Mandeln geschält
50g Hartkäse gerieben
100ml **St. Galler Leindotteröl**
Salz

Zubereitung

1. Bärlauchblätter waschen, gründlich trocken tupfen und sehr fein hacken.
2. Mandeln und Bärlauch zusammen zerkleinern.
3. Erst den Käse, dann nach und nach das Leindotteröl unterrühren und mit Salz abschmecken.
4. Das Pesto in ein sauberes Glas mit Schraubverschluss füllen.

QUICK-INFOS

Rezept für: 6–8 Portionen
Vorbereitung: 15 min.
Zubereitung: 15 min.

Tipps:

Ein Genuss zu Penne, Spaghetti oder als Brotaufstrich!



Benötigte Produkte von
St. Galler Öl für dieses Rezept:

