

BÄRLAUCHPESTO MIT FRISCHKÄSE

Posted on 28. April 2017





Da diese Woche wieder eine Bloggerparade zum Thema Frühling gestartet ist, gibt es von mir in meinem heutigen Beitrag ein frühlingshaftes Rezept mit Bärlauch...ein Bärlauchpesto mit Frischkäse. Es ist sehr schnell gemacht und kann auch auf Vorrat hergestellt werden, da das Bärlauchpesto mit Frischkäse vielfältig verwendbar ist und sich einige Zeit im Kühlschrank hält. Bärlauch Pestos gibt es im Prinzip zwar viele, jedoch schmecken viele sehr stark nach Bärlauch, besonders wenn auch noch zusätzlicher Knoblauch verarbeitet wird. Bärlauch heißt ja im englischen nicht umsonst „wild garlic“. ;-)

Gerade wenn Kinder oder empfindliche Personen mit essen, kommt eine sanftere Version, wie diese oft besser an. Denn durch den Frischkäse schmeckt dieses Bärlauchpesto mit Frischkäse viel milder als ein reines Bärlauch-Pesto. Es schmeckt außerdem nicht nur hervorragend als Soße zu Pasta, sondern kann auch als Aufstrich, Dip oder für Füllungen von Gebäck, wie pikanten Schnecken, Zopf- oder Faltenbrot verwendet werden.

Der Bärlauch kann natürlich auch durch andere Kräuter, wie Basilikum ergänzt, bzw. gemischt werden und wer das Pesto etwas fettärmer zubereiten möchte, ersetzt den Frischkäse durch Hüttenkäse. Andere leckere Pesto-Rezepte findet ihr [hier](#)...

Ich hoffe euch schmeckt das Pesto genauso gut wie uns...schaut doch auch mal bei meinen Blogger-Kollegen vorbei, die Links zu ihren frühlingshaften Ideen findet ihr unter meinem Beitrag. ♥





Zutaten für das Bärlauchpesto:

(für etwa 2 kleine oder 1 mittleres Einmachglas)

- 80g frischen Bärlauch, in Stücke gezupft
- 80g Parmesankäse
- 100g Frischkäse, natur (Doppelrahmstufe) **oder** Hüttenkäse (für die fettärmere Variante)
- 100g Olivenöl
- 30g Pinienkerne
- Pfeffer
- zusätzlich: etwas Olivenöl zum bedecken des Pestos im Glas

Vorbereitung:

Wenn ihr das Pesto verschenken oder länger aufbewahren wollt, werden zuerst etwa 2 kleine Einmachgläser vorbereitet. Das heißt, die Gläser und Deckel werden nochmal sehr gründlich gereinigt und /oder ausgekocht bzw. sterilisiert.

Zubereitung:

- Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, anschließend etwas abkühlen lassen.
- 80g Parmesankäse fein reiben oder mit der Küchenmaschine zerkleinern. Thermomix: Parmesan in Stücken in den Mixtopf geben und 10 Sek./ Stufe 10 zerkleinern.
- Nun werden die restlichen Zutaten (**80g Bärlauch, 30g Pinienkerne, 100g Frischkäse, 100g Olivenöl, etwas Pfeffer**) hinzugefügt und in einem Mixer oder mit dem Pürierstab gründlich zerkleinert, bis eine homogene Masse entsteht. Thermomix: 20 Sek./ Stufe 7
- Das Pesto kann nun in ein bis zwei Einmachgläser abgefüllt und mit etwas Olivenöl abgedeckt werden. So ist es im Kühlschrank einige Zeit haltbar.



Viel Spaß beim Nachmachen! ♥



Mit dabei sind diesmal:

24.04. - [Sybille](#)

25.04. - [Birgit](#)

26.04. - [Annette](#)

27.04. - [Elisa](#)

28.04. - [Sonja](#)

Hinweis: Die Links funktionieren erst am Erscheinungstag ab 8.00h ;)

*Affiliatelink für Amazon: Mit dem Klick und Kauf über diesen Link unterstützt Du ein wenig meinen Blog. Ich verlinke nur Produkte, die ich selber nutze und für gut befinde. Es entstehen Dir dabei keine Mehrkosten.