

## Bärlauch-Pesto



© le menu

### ZUTATEN

Für zwei verschliessbare Gläser von ca. 1 dl Inhalt

100 g Bärlauchblätter, grob geschnitten  
50 g Haselnüsse, geröstet  
50 g Sbrinz AOP, fein gerieben  
1 Bio-Zitrone, wenig Schale und Saft  
1 dl Rapsöl  
1/2 TL Salz  
Rapsöl zum Auffüllen

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

### ZUBEREITUNG

Bärlauch, Haselnüsse im Cutter oder von Hand fein hacken. Restliche Zutaten daruntermischen, salzen. In Gläser abfüllen und mit Öl auffüllen, dann gut verschliessen.

**Tipp** Haltbarkeit: im Kühlschrank ca. 2–3 Wochen. Geöffnet rasch aufbrauchen.