

Bärlauchpaste 1

Kategorien: Kräuter, Bärlauch

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Bärlauch
75	Gramm	Sonnenblumenöl
75	Gramm	Olivenöl
40	Gramm	Parmesan
100	Gramm	Sonnenblumenkerne

Anleitung:

Den jungen, frischen Bärlauch waschen und Trockentupfen. Die feingehackten oder durch einen Fleischwolf gedrehten Bärlauchblätter mit Salz und Öl in einer Rührschüssel gut verrühren, bis sich das Salz vollständig aufgelöst hat.

Dieses Gemisch in dunkle Gläser abfüllen. Gut verschlossen und vor Licht und Sonne geschützt kühl aufbewahren.

Kühl gelagert ist diese Paste bis zu einem Jahr haltbar.

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann