

Bärlauch Butter

Zutaten:

- 10 - 15 mittelgroße Blätter Bärlauch
- 50 gr Butter (zimmerwarm)
- Etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Waschen Sie die Bärlauch-blätter gründlich und tupfen Sie sie trocken, am besten mit Küchentuch.
2. Bärlauch möglichst klein schneiden
3. Nun werden die Butter und die Gewürze hinzugefügt.
4. Zerkleinern Sie die Butter in kleine Stücke.
5. Streuen Sie Salz und Pfeffer möglichst gleichmäßig über Bärlauch und Butter.
6. Zerdrücken Sie die Butter mit einer Gabel und vermischen Sie sie gleichzeitig mit dem Bärlauch.
7. Nach und nach nimmt die Butter durch den austretenden Bärlauch-saft grüne Farbe an, zumindest wenn die Bärlauch-blätter jung und frisch sind.
8. Füllen Sie die Bärlauch-butter in ein Schälchen.

Quelle: <https://baerlauch.die-heilpflanze.de/rezepte/baerlauch-butter.htm>

Bärlauch Pesto

Zutaten:

- 50g Bärlauch
- 50g Pinienkerne
- 50ml Oliven Öl
- 25g Käse (Pecorino oder Parmesan)
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Waschen Sie die Bärlauch-blätter gründlich und tupfen Sie sie trocken, am besten mit Küchentuch.
2. Bärlauch möglichst klein schneiden
3. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fettzugabe anrösten
4. 1El Kerne beiseite stellen den Rest froh hacken
5. Bärlauch, Pinienkerne in ein hochwandiges Gefäß geben.
6. Langsam das Öl angießen und alles mit einem Pürierstab zu einer geschmeidigen Paste verarbeiten.
7. Pecorino fein reiben und unter die Paste ziehen.
8. Mit Salz sowie Pfeffer würzig abschmecken. Das Pesto in eine kleine Schale füllen und mit den Pinienkernen bestreuen.

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/337301117413477/Baerlauch-Pesto.html?portionen=1>