


Spinat-Bärlauch-Pesto

Besonders aromatisches Pesto - passt besonders gut zu frischem Baguette oder Focaccia

etwa 15 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

150 g Blattspinat
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
1 Bund Bärlauch
1 TL Wasabipaste (oder geriebener Meerrettich)
1 EL Zitronensaft
50 g geriebener Parmesan
etwa 50 ml Olivenöl (4 EL)
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 Pr. Zucker

Wie bereite ich selber ganz einfach ein Spinat-Bärlauch-Pesto zu?:

1 Vorbereiten:

Blattspinat verlesen, waschen, in kochendem Wasser 2 Min. blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Spinat gut ausdrücken. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Bärlauch waschen und trocken tupfen.

2 Zubereiten:

Bärlauch, Wasabi, Zitronensaft, ausgedrückten Spinat und Mandeln mit einem Pürierstab pürieren. Parmesan und Olivenöl zugeben und nochmals gut pürieren. Pesto mit den Gewürzen abschmecken und in Gläser füllen. Pesto gekühlt aufbewahren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Pesto in Gläser füllen, gut gekühlt ist es etwa 1 Woche haltbar.
- Das Pesto kann auch mit tiefgekühltem Blattspinat zubereitet werden.