



Bärlauchpesto und Bärlauchstangerl

Quelle: Anke Eder

Bärlauch-Pesto mit Walnüssen und Bergkäse

Die Menge der Zutaten sind für zwei Marmeladegläser - jeweils rund 100 ml.

- rund 2 Handvoll Bärlauch
- 60 g Walnüsse im Ganzen
- 60 g Bergkäse im Ganzen
- Kaltgepresstes Bio-Olivenöl (ca. 150ml)
- 1 Teelöffel Natursalz

Zubereitung

- Frischen Bärlauch kurz mit Wasser abbrausen und abtropfen lassen.
- Walnüsse klein hacken.
- Bergkäse fein reiben.
- Bärlauch klein schneiden oder mit einem Mixer fein hacken.
- Bärlauch, Walnüsse, Bergkäse und Salz im Mixer vermischen.
- Das Pesto in zwei Gläser einfüllen und mit Olivenöl bedecken.

Das Pesto schmeckt köstlich als Brotaufstrich, zu Pasta, Kartoffeln, zu Fisch oder als Füllung von Bärlauch-Stangerl.

Tipp: Für eine längere Haltbarkeit den Käse später unter das Pesto mischen, vor allem wenn man größere Mengen auf einmal zubereitet.

Köstliche Stangerl, gefüllt mit Bärlauch-Pesto

- 500 g Weizenmehl
- 300 g Wasser
- 1/4 Würfel frische Bio-Hefe
- eine kleine Prise Zucker (für die Hefe)
- 1/2 Esslöffel Natursalz

Zubereitung

- Wasser in eine Rührschüssel einwiegen, Bio-Hefe und etwas Zucker zugeben und verrühren.
- Mehl und Salz zugeben und zu einem Teig verkneten - diesen ca. eine 1/2 Stunde rasten lassen.
- Je 80 g vom Teig abstechen und auswiegen.
- Daraus Stangen formen und diese mit einem Löffel platt drücken.
- Das Pesto auf dem vorbereiteten Teig mit einem kleinen Löffel verteilen.
- Die Teigstangen eindrehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen.
- Die Stangerl rund 20 Minuten (180°C Heißluft) im vorgeheizten Backofen backen.

Gutes Gelingen!