

Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

ALBOTH'S Bärlauchpesto

Schritt 1:

Einen Waldspaziergang machen und Bärlauch
Sammeln.
Oder kaufen.

Schritt 2:

160	g	Bärlauchblätter,	
250	ml	Olivenöl	und
5	g	Meersalz	in einem Mixer zerkleinern.

60	g	geschälte Mandeln	und
120	g	Parmesankäse	zermahlen.

Schritt 3:

Die Bärlauchmasse mit den Mandeln und Käse
Vermischen und in Luftdichte Gläser füllen.

Im Kühlschrank ca. 10 Tage haltbar.

Der Profitipp von Claus Alboth:

Die nächsten zwei Sendungen hören, damit sie erfahren, was man mit dem Pesto
machen kann.

„Bei Bender brutzelt's“ wird präsentiert von:

ALBOTH'S Restaurant im Kaisersaal, Erfurt – www.alboths.de

