



Dauer: Schnell
Kategorie: Eingemachtes und Co.
Saison: Frühling
Für: 4 Stück
Verfasst von: Agnes Gerl

## Zutaten

100 G	Bärlauch
80 G	Bergkäse (gerieben)
80 G	Walnüsse (gerieben)
2 TL	Salz
200 ML	Rapsöl
•••••	

Zusätzlich noch etwas Öl zum Befüllen und dichten der Gläser

## Zubereitung

- 1. Bärlauch waschen und grob schneiden und mit allen anderen Zutaten im Mixer zerhacken und mischen.
- 2. Die Gläser und Deckel hygienisch auskochen und dann mit dem Pesto befüllen.
- 3. Bevor man die Gläser mit dem Deckel gut verschließt, bis zum Rand mit Öl anfüllen, damit das Pesto gut abgedichtet wird. So hält es sich mehrere Wochen im Kühlschrank.

Für 4 Gläser je 100 g.