



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.