



Bärlauchpaste selber machen – 3 Varianten

Variante 1 – Bärlauchpaste – Grundrezept

Zutaten

- 2 Bund Bärlauch
- 100 ml Sonnenblumenöl

Zubereitung

Die Bärlauchblätter gut waschen und in einer Küchenmaschine zerkleinern. Wenn der Bärlauch grob zerkleinert ist das Sonnenblumenöl hinzugeben und nochmal mixen.

In sterilisierte Gläser abfüllen und oben mit Sonnenblumenöl abdecken. Verschließen und kühl und trocken aufbewahren.

Diese Paste benutze ich für alles. Suppe, Brot, Bärlauchklösse usw.

Variante 2 – Bärlauchpaste – Lemon

Zutaten

- 2 Bund Bärlauch
- 2 Zitronen
- 100 ml Sonnenblumenöl

Zubereitung

Die Bärlauchblätter gut waschen und in einer Küchenmaschine zerkleinern. Wenn der Bärlauch grob zerkleinert ist das Sonnenblumenöl hinzugeben und nochmal mixen. Die Zitronen auspressen und mit dem Saft die Paste etwas abschmecken.

In sterilisierte Gläser abfüllen und oben mit Sonnenblumenöl abdecken. Verschließen und kühl und trocken aufbewahren.



Variante 3 – Bärlauchpaste – Walnus

Zutaten

- 2 Bund Bärlauch
- 100 g Walnüsse
- 100 ml Sonnenblumenöl

Zubereitung

Die Bärlauchblätter gut waschen und in einer Küchenmaschine zerkleinern. Wenn der Bärlauch grob zerkleinert ist das Sonnenblumenöl hinzugeben und nochmal mixen. Die Walnüsse schälen, in einer Pfanne anrösten und nach einem kurzem abkühlen die Walnüsse grob zerkleinern, anschließend unter die Bärlauchpaste mischen.

In sterilisierte Gläser abfüllen und oben mit Sonnenblumenöl abdecken. Verschließen und kühl und trocken aufbewahren.