

## **Bärlauchpesto**

500 g Bärlauchblätter  
250 ml Olivenöl  
80 g geriebenen Parmesankäse  
100 g zerkleinerte Walnüsse  
etwas Salz  
etwas Pfeffer

Bärlauchblätter waschen, trocknen und mit dem Olivenöl pürieren.  
Übrige Zutaten hinzufügen und gut durchrühren.  
Pesto in kleine Gläser mit Schraubverschluss füllen und noch etwas Olivenöl obenauf geben. Kühl aufbewahren.

## **Bärlauchbrot**

750 g Dinkelmehl  
325 ml Milch  
20 g Hefe (ca. 1/2 Würfel)  
1 TL Zucker

> zu einem Hefeteig verarbeiten, 45 Minuten gehen lassen.

220 g sehr weiche Butter  
100 g Bärlauchblätter geschnitten  
etwas Salz

> vermengen.

> Teig ausrollen und mit Bärlauchbutter bestreichen.

> Teigplatte zusammenfalten und in eine Kastenform geben.

Ofen auf 190°C vorheizen und das Brot 45-50 Minuten backen.

>>> Variante: mit Petersilie oder Rucola und Knoblauch <<<