



BÄRLAUCHSPECIAL – PESTO-PASTA- PULL-APART BREAD-CREMESUPPE

Zutaten Pesto (große Menge, für ca. zwei 300 g- Gläser):

150-200 g Bärlauch
100 g Nüsse (z.B. Pinienkerne, Cashews, Walnüsse,...)
80 g Parmesan
250 ml Olivenöl
1-2 Knoblauchzehen
1 EL Honig
50 g getrocknete Tomaten
Saft einer halben Zitrone
evtl. Salz, Pfeffer

Zutaten Pesto (Menge für 2 Personen):

60-80 g Bärlauch
40 g Nüsse (z.B. Pinienkerne, Cashews, Walnüsse,...)
30 g Parmesan
125 ml Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 TL Honig
25 g getrocknete Tomaten
etwas Zitronensaft
evtl. Salz, Pfeffer

1. Variante: Nudeln mit Pesto

Zubereitung:

- Falls ihr Pinienkerne verwendet, bratet sie kurz in einer Pfanne (ohne Öl) an. Achtet darauf, dass sie euch nicht anbrennen.
- In einem Universalzerkleinerer/Food Processor oder mit dem Pürierstab zerkleinert ihr auf höchster Stufe den Bärlauch zusammen mit dem Olivenöl.
- Fügt die restlichen Zutaten hinzu und vermischt das Ganze bis es eine cremige Paste ergibt.
- Gebt das fertige Pesto in mit heißem Wasser ausgewaschene Gläser. Lasst oben ca. 1 cm Luft. Dieser Leerraum wird mit Olivenöl aufgefüllt.
- So bleibt euer Pesto länger haltbar. Dieses Pesto ist auf Zimmertemp. ca. 1 Woche haltbar, im Kühlschrank sogar bis zu einem Monat.

Zubereitung:

- Für die Pesto-Menge für 2 Personen braucht ihr ca. 500 g Nudeln (gekocht und abgeseiht).
- Einfach mit dem Pesto vermischen und zusammen mit z.B. einem grünen Salat genießen

2. Variante: Bärlauchcremesuppe

Zutaten:

100 g Bärlauch
400 g mehlig kochende Kartoffeln
2 kleine Zwiebeln
1 l + 500 ml Suppenbrühe
200 ml Sahne/Schlagobers
Salz, Pfeffer
Butter
Brotwürfel/trockenes Brot

Zubereitung:

- Den Bärlauch waschen, in kleine Stücke schneiden und auf die Seite stellen.
- In einem Topf etwas Butter oder Öl erhitzen und darin die Zwiebel- und Kartoffelwürfel anbraten.
- Mit 1 l Suppenbrühe ablöschen, Deckel draufgeben, kurz aufkochen und dann bei mittlerer Hitze (Stufe 4) ca. 15-20 min köcheln.
- Wenn die Kartoffeln weich sind, die restliche Brühe hinzufügen. Dann den Bärlauch und die Sahne dazugeben.
- Nur 2-3 min mitköcheln und dann gleich mit einem Pürierstab cremig pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für selbstgemachte Croutons, altes Brot in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter knusprig braten.



BÄRLAUCHSPECIAL – PESTO-PASTA- PULL-APART BREAD-CREMESUPPE

3. Variante: Zupfbrot/Pull-Apart Bread mit Pesto

Zutaten für 2 Mini-Backformen (Kaiserform 21 cm Länge und Guglhupfform 17 cm Durchmesser) **oder** 1 Kaiserform mit 28-30 cm Länge **oder** 1 große Guglhupfform **oder** 1 Springform mit 26-28 cm Durchmesser:

Zutaten Teig:

530 g glattes Mehl
330 ml Milch
½ Würfel Frischhefe oder 1 Pkg Trockenhefe
1 TL Zucker
1 TL Salz
60 ml Öl

Zum Füllen/Bestreichen:

3-4 geh. EL Bärlauchpesto
140-150 g geschmolzene Butter/Butterschmalz
1 Pkg Mozzarella

Zubereitung Teig:

- In die lauwarme Milch gebt ihr die zerbröckelte Hefe, den Zucker und 1-2 EL vom Mehl. Rührt um, deckt die Mischung ab, lasst sie 5-10 min gehen.
- Gebt das Mehl in eine große Schüssel, fügt Salz und Öl hinzu und die gegangene Hefe-Milch-Mischung.
- Knetet aus den Zutaten einen kompakten, festen Teig. Knetet ihn auf der Arbeitsfläche nochmals gut durch (ich habe dafür kein Mehl gebraucht, weil der Teig nicht geklebt hat)
- Deckt die Teigkugel ab und lasst sie an einem warmen Ort gehen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Das dauert etwa 30-45 min.

Zupfbrot Kastenform:

- Den gegangenen Teig ohne weiteres Kneten ausrollen (ca. 5 mm dick).
- Den Teig mit dem Pesto bestreichen und in Streifen teilen. Die Streifen zusammenrollen und in die befettete Kastenform geben.
- Abdecken und für ca. 15-20 min gehen lassen.
- Heizt den Ofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vor.
- Zupfbrot mit Butter bestreichen oder mit Wasser besprühen und ca. 25-30 min backen bis es goldgelb ist.

Zupfbrot Guglhupf:

- Den gegangenen Teig ohne weiteres Kneten ausrollen (ca. 5 mm dick).
- Mit einem runden Ausstecher oder Glas Kreise von ca. 5-7 cm Durchmesser ausstechen.
- Die Kreise mit einem TL Pesto und einem kleinen Würfel Mozzarella füllen und zu einer Kugel festdrücken. In die befettete Guglhupfform geben.
- Zwischen jede Schicht Kugeln, etwas Butter geben.
- Abdecken und für ca. 15-20 min gehen lassen.
- Heizt den Ofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vor.
- Zupfbrot mit Butter bestreichen oder mit Wasser besprühen und ca. 25-30 min backen bis es goldgelb ist.

