

## **Bärlauch-Paste selbstgemacht**

### Zutaten für ein kleines Schraubglas

200 g Bärlauch

4 EL Olivenöl

1 TL Salz

Olivenöl für den „Deckel“

### Zubereitung

Die Bärlauchblätter waschen und trocken schleudern.

Grob hacken und mit dem Öl und dem Salz mit dem Pürierstab zu einer sämigen Paste pürieren.

Die Paste in ein sauberes Schraubglas füllen und mit Olivenöl bedecken.

Mit Schraubdeckel verschließen.

Die Paste ist ungefähr 3 Monate im Kühlschrank haltbar.

***Guten Appetit.***