



Bärlauchpaste

Zutaten:

- 200 g frische Bärlauchblätter
- 150 g natives Olivenöl extra, etwas mehr zum Bedecken
- 20 g Meersalz, grob



Zubereitung:

- Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 5 Sek / Stufe 8 zerkleinern.
- Mit dem Spatel nach unten schieben und nochmals 5 Sek / Stufe 8 zerkleinern.
- Bei Bedarf noch ein weiteres Mal wiederholen.
- In ein Schraubglas füllen und mit einer Schicht Öl bedecken.
- Tipp:
 - lässt sich gut einfrieren
 - Teilmengen immer mit einem sauberen Löffel entnehmen
 - ich verwende immer sehr kleine Gläser - so wird selten was schlecht

Kontakt Daten:

Beate Sing
☎ 0151/11 22 71 21
✉ beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>