



## ALLGÄUER WEIßLACKER G.U.

### *Pesto mit Allgäuer Weißlacke*



#### ZUTATEN:

- 1 Bund frische Petersilie
- 120 ml Bio-Rapsöl
- 1 Zehe Knoblauch
- 60 g Allgäuer Weißlacke g. U., gerieben
- 60 g Haselnuskerne,  
geröstet und gehackt

#### UNSER TIPP:

Als weitere Zutat kann man hier sehr schön unsere heimischen Wiesenkräuter hinzufügen, dabei aber weiterhin zu mindestens einem Drittel Petersilie verwenden. Bereitet man das Pesto in einer Küchenmaschine/ einem Mixer zu, wird es meist bitter.

#### ZUBEREITUNG:

Am besten verwendet man zur Herstellung von Pesto einen Mörser. Dabei beginnt man, indem man aus der Petersilie und dem Knoblauch (geröstet ohne Strunk, gibt eine angenehm milde Note) eine Paste mörsert. Langsam 1 EL Öl einfließen lassen und einarbeiten. Jeweils die Hälfte der Haselnüsse und vom Weißlacke hinzugeben und gut weiterstampfen. Dabei immer wieder Öl einarbeiten, bis eine homogene Paste entstanden ist. Zum Schluss den zweiten Teil der Haselnüsse und vom Weißlacke hinzugeben und nur noch vermischen.

In sehr saubere Gläser füllen und gut mit Öl bedecken. So ist es im Kühlschrank einige Wochen haltbar. Gefroren kann man das Pesto mehrere Monate lagern.



#### AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

*„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“*

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck