

Garten- & Wildkräuter Pesto

Zutaten:

- 2 Handvoll Wildkräuter gewaschen*
- 1 Handvoll gemischte Küchenkräuter wie Basilikum, Dill, Petersilie, Rucola, Liebstöckel, Majoran, Schnittlauch, Thymian, etc.
- 1 EL Mandeln/Sonnenblumen-/Kürbiskerne/ Pinienkerne (ideal geröstet)
- ½ TL grobes Salz
- 200-300 ml Sonnenblumen-/Raps- oder Olivenöl

Zubereitung:

Kräuter waschen, trocknen und vom Stil zupfen.

Blätter in einem hohen Becher/Cutter/Mörser geben mit den Nüssen/Saaten und Salz klein reiben/hacken. Eher Puls-Funktion nutzen damit die ätherischen Öle geschont und nicht überhitzt werden.

Wenn alles eher fein ist, das Öl dazugeben und noch kurz mixen.

Hält sich in einem sauberen Schraubglas, bis zu 6 Monate oder länger.

ZWINGEND: das Pesto muss immer mit 2mm Olivenöl bedeckt sein. Nach jeder Entnahme prüfen ob mit Öl bedeckt, andernfalls ergänzen 😊

Passt zu:

Crackers, Brot, Pasta, Reis, Grilladen, Bruschetta, Bowls, Suppen...

*Gundermann, Brennnessel, Giersch, Spitzwegerich, Vogelmieren, Löwenzahn, Wiesenkerbel, Portulak, Pimpinelle, etc.