

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 gemischt (am besten kurz geröstet)
½ TL	grobes Salz
300 ml	Sonnenblumen-/Raps- oder Olivenöl (am besten gemischt)

Zubereitung:

Kräuter waschen, trocknen und vom Stil zupfen. Obere, dünne feine Stiele mitverwenden.

Dickere Stiele in die Bouillon-Paste geben.

Blätter in einem hohen Becher/Cutter/Mörser geben, danach die Nüsse & Saaten und am Schluss das Salz.

Anfangs langsam hacken, eher Puls-Funktion nutzen damit die ätherischen Öle geschont und nicht überhitzt werden.

Sobald alles grob zerkleinert ist, Geschwindigkeit erhöhen.

Wenn alles eher fein ist, das Öl dazugeben und noch kurz mixen. Die Konsistenz ob fein oder grob ist Geschmackssache 😊

Das Pesto hält sich in einem sauberen Schraubglas, bis zu 6 Monate oder länger.

ZWINGEND: das Pesto muss immer mit 2mm Olivenöl bedeckt sein. Prüfen ob mit Öl bedeckt, andernfalls ergänzen 😊

Nach jeder Entnahme Pesto mit dem Teelöffel plätten und mit Öl abdecken/versiegeln.

Passt zu:

Sauerteig-Crackers, Brot, Pasta, Reis, Grilladen, Bruschette, Bowls, Suppen....

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