

Giersch - Pesto

Dauer: Mittel Kategorie: Eingemachtes und Co. Saison:



Zutaten

150 G	frische, junge Gierschblätter
100 G	Walnüsse
50 G	Parmesan oder mehr, nach Belieben
2	Knoblauchzehen
	Salz
ETWAS	Zitronenschale oder Zitronenpaste
150-200 ML	hochwertiges Olivenöl, je nach Bedarf

Zubereitung

1. Alle Zutaten werden grob zerkleinert.
2. Mit den Gewürzen und dem Olivenöl mit Hilfe eines Pürierstabes zu einer cremigen Paste verarbeitet.
3. In saubere, mit Olivenöl ausgespülte Gläser füllen.
4. Mit Öl abdecken.
5. Hält ca. 3 Wochen im Kühlschrank.
6. Passt wunderbar zu Nudeln, Kartoffeln, Frischkäse ...