

Rezept für Giersch-Brennnessel Pesto

von Gudrun Koch, Lemgo



Zutaten:

100 g Giersch und Brennnesseln gemischt
100 ml kaltgepresstes, natives Olivenöl
30 g Sonnenblumen- oder Pinienkerne
Salz und Pfeffer
Knoblauch kann, muss aber nicht

Zubereitung:

Blätter waschen, abzupfen und in einen Standmixer geben. Mit Olivenöl auffüllen, salzen, pfeffern und mixen. Jetzt die Kerne dazu geben. Nur kurz mixen, damit sie nicht zu klein werden. Wenn das Pesto die richtige Konsistenz hat, nochmal abschmecken. In absolut saubere Gläser füllen und zusätzlich mit Olivenöl aufgießen, sodass alles gut bedeckt ist.

Dieses Pesto passt super zu Pasta, Gnocchi & Co., geht gut solo als Brotaufstrich und punktet definitiv als exotische Salsa beim Grillen. Es hält sich im Kühlschrank mehrere Monate lang. Parmesan sollte für eine längere Haltbarkeit erst kurz vor dem Verzehr unter das Pesto gemischt werden.

