

Rezept für Giersch-Pesto

Zutaten

- 80 g junge Gierschblätter
- 40 g junge Löwenzahnblätter
- 1 Zehe Knoblauch, gehackt
- 150 ml Olivenöl, extra vergine
- 2 EL Zitronensaft
- 30 g Sonnenblumenkerne oder Walnüsse
- 30 g Pecorino oder Parmesan
- 1 TL Meersalz



Zubereitung

1. Die Nüsse oder Kerne in einer trockenen Pfanne anrösten und anschließend mit einem Wiegemesser grob hacken.
2. Die Wildkräuter so fein wie möglich schneiden. Alternativ: die Zutaten im Mixer zerkleinern.
3. Nun den Zitronensaft, den Pecorino oder Parmesan, den Knoblauch, das Öl sowie das Salz hinzugeben und alle Zutaten gut miteinander vermischen.