



Rheinland-Pfalz
ISST BESSER



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR
KLIMASCHUTZ, UMWELT,
ENERGIE UND MOBILITÄT

Wildkräuter Pesto

Zutaten:

- 150 g Giersch, Spitzwegerich, Löwenzahn, Brennnessel oder auch Schafgarbe
- 1-3 Zehen Knoblauch
- 125 g Parmesan
- 85 g Pinienkerne
- 280 g extra natives Olivenöl
- etwas rohes Steinsalz

So wird es gemacht:

1. Zuerst die Wildkräuter, Gewürze und Knoblauch mit einem Mörser zerkleinern.
2. Dann die Pinienkerne mit dem Parmesan zerreiben und hinzufügen.
3. Nun Olivenöl unterheben und in ein Glas füllen.

Selbstgemachte Pesto ist generell nicht so lange haltbar wie Produkte aus dem Supermarkt. Geschlossen ist es etwa zwei bis drei Wochen haltbar. Um die Haltbarkeit etwas zu verlängern, kann man bei der Herstellung auf den Käse verzichten und erst später hinzuzufügen.