

Giersch-Walnuss-Pesto - das wilde Grün im Glas

Zutaten:

- 2 Handvoll frische Gierschblätter
- 50 g Walnüsse (am besten leicht angeröstet)
- 1-2 Knoblauchzehen
- 50 g geriebener Parmesan oder eine vegane Alternative
- 100 ml Olivenöl (nach Geschmack mehr)
- Saft einer halben Zitrone
- Salz & Pfeffer nach Geschmack

Schritt-für-Schritt-Anleitung:

1. Giersch sammeln und waschen:

Samme frische, junge Gierschblätter möglichst fernab von Straßen. Zuhause gründlich waschen und trocken schütteln oder tupfen.

2. Walnüsse rösten (optional):

In einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, bis sie duften - das hebt das Aroma. Anschließend abkühlen lassen.

3. Alles vorbereiten:

Giersch grob zerkleinern, Knoblauch schälen, Parmesan bereitlegen.

4. Mixen:

Giersch, Walnüsse, Knoblauch, Parmesan und Zitronensaft in einen Mixer oder mit dem Pürierstab fein zerkleinern. Nach und nach das Olivenöl hinzugeben, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

5. Abschmecken:

Mit Salz und Pfeffer verfeinern. Wer es frischer mag, kann noch etwas Zitronenschale dazugeben.

6. Abfüllen:

Das fertige Pesto in ein sauberes Glas füllen und mit etwas Olivenöl bedecken - so bleibt es länger haltbar. Im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 1-2 Wochen genießen.

Anwendungsideen:

- Klassisch zu Spaghetti oder Gnocchi
- Als Brotaufstrich mit Tomaten und Mozzarella
- Zum Verfeinern von Kartoffelgerichten oder Quark

- In Suppen oder als Dip