



Gierschpesto

Zutaten für ca. 1 Glas:

100 g Parmesan (alternativ z.B. auch Grana Padano, Pecorino)

80 g junge Gierschblätter

2 Zehen Knoblauch

150 ml Olivenöl (und etwas mehr zum Auffüllen)

50 g Pinienkerne (alternativ auch Sonnenblumen- oder Walnusskerne oder eine „Salat-Saatenmischung“)

Salz und Pfeffer nach Wunsch

Zubereitung:

1. Die jungen Gierschblätter gründlich waschen und vorsichtig abtrocknen. Ggf. härtere Stängel entfernen.
2. Den Käse fein reiben bzw. in einer Küchenmaschine stark zerkleinern.
3. Die Pinienkerne ohne Öl anrösten und abkühlen lassen.
4. Währenddessen den Knoblauch abziehen und in kleine Stücke schneiden.
5. Giersch, Pinienkerne und Olivenöl zusammen in einer Küchenmaschine kurz zerkleinern (sonst wird es bitter). Parmesan hinzugeben und unter die Mischung rühren. Abschmecken und ggf. mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Das Pesto in (kleine) Gläser umfüllen und mit einer Schicht Olivenöl bedecken, damit es sich länger hält. Gläser fest verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.

Nach diesem Grund-Rezept lässt sich Pesto auch mit Spitzwegerich, Rucola, Basilikum, Petersilie oder gemischten Küchenkräutern und Wildkräutern herstellen.