

Wildkräuterpesto

Zutaten:

Wildkräuter je nach Geschmack
Öl (Wallnuss, Macadamia, Oliven)
Knoblauch (nach Belieben)
Salz, Pfeffer nach Belieben
Geröstete Pinienkerne



Zubereitung:

Die Wildkräuter waschen mit den Pinienkerne (Knoblauch) und etwas Öl mit einem Mixer oder einer Küchen-Moulinette zerkleinern, nach und nach Öl begeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen.

Das Pesto in ein verschließbares Marmeladenglas einfüllen und mit etwas Olivenöl bedecken. Im Kühlschrank kann das Pesto mehrere Tage aufbewahrt werden.

Verwendung:

Das Pesto harmoniert ideal mit vielen Nudelgerichten, oder Spargelgerichte oder einfach auch zum Dekorieren von Speisen.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
das Steirerhof-Küchenteam!*

