

Schafgarben-Pesto:

Zutaten:

80 g	Pinienkerne rösten
3 Hand voll	Schafgarbenblätter
1	Zitrone (Saft und Schale)
1	Knoblauchzehe
80 ml	Olivenöl
Prise	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Pinienkerne rösten und auskühlen lassen. Anschließend die Schafgarbenblätter mit dem Zitronensaft und der Zitronenschale, der Knoblauchzehe, dem Olivenöl und den Pinienkernen im Mixer pürieren.

Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kann mit Nudeln oder Reis vermischt werden. Zum Anrichten mit Pinienkernen und Schafgarbenblätter dekorieren.

Tipp:

Pesto lässt sich aus allen möglichen Kräutern herstellen. Gänseblümchen, Giersch, Schafgarbe, Dost usw., auch aus Mischungen von Kräutern. So können Sie das ganze Frühjahr über verschiedene Kreationen ausprobieren!

