


Wildkräuterpesto

Los geht's!

Kräuter: (Giersch, Brennessel, Knoblauchsrauke, Gundermann, Schafgarbe, Gänseblümchen.) Der Anteil aus Giersch, Brennessel sollte überwiegen. Zugabe von Gundermann 1-2 Stängel und Schafgarbe 3-4 Zweige, da Gundermann ein Gewürz ist und Schafgarbe mit dem Bitteranteil den Geschmack dominieren kann. Kräuter waschen und schneiden. Zwiebel und Knoblauch schneiden. In einem Mixer Öl, Knoblauch und Kräuter vermengen und prürieren. Mandeln und Käse zufügen und nach Geschmack würzen. Nudeln in Salzwasser kochen und mit dem Pesto vermengen. Mit Gänseblümchen dekorieren.

 Zutaten für 4 Personen

 Zeit: 30 Minuten



Zutaten:

- 1 Bund frische Wildkräuter
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml Öl Olivenöl oder Sonnenblumenöl
- 100g Parmesan
- 1 Packung Nudeln nach Wahl
- Salz, Pfeffer

Notizen:

Hinweis

Mandeln gehören nicht zu Nüssen und sind somit auch für Allergiker geeignet.

Wie hat's geschmeckt?

