Rezept Spitzwegerich-Pesto

Der Spitzwegerich schmeckt vor allem frisch gut, kann aber auch in einem Glas konserviert werden.



Zutaten

- Eine Handvoll Blätter des Spitzwegerichs
- 200 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Je nach Vorlieben Cashew- oder Arvennüsse
- Verfeinern mit Frischkäse

So gehts

Mixe alle Zutaten bis auf den Frischkäse in einem leistungsstarken Mixer. Wenn du das Pesto sofort verwenden möchtest, vermenge es anschliessend mit dem Frischkäse. Das Verhältnis von Pesto zu Frischkäse sollte etwa 1:1 sein, kann jedoch je nach Geschmack angepasst werden.

Wenn du das Pesto konservieren möchtest, sterilisiere das Einmachglas vorher, indem du es entweder für 3 Minuten in kochendem Wasser auskochst oder für einige Minuten bei 100 Grad im Backofen erhitzt.

Das Pesto schmeckt sowohl als Aufstrich auf Knäckebrot oder Crackern als auch zu Pasta hervorragend.

Ich wünsche dir viel Freude beim Zubereiten und Geniessen!

NATUREZIA
PERSÖNLICHKEIT. ENTWICKLUNG. ENTSPANNUNG.