

Wildkräuter-Pesto ohne Strom



Zutaten

- 200 g Walnüsse
- 2-3 Knoblauchzehen
- Giersch
- Spitzwegerich
- Sauerampfer
- Löwenzahn
- Brennnessel
- Gundermann
- Pflanzenöl (Löwenzahn-Brennnessel-Öl falls vorhanden, sonst Olivenöl), Menge je nach Menge der Kräuter
- Hartkäse
- etwas Salz
- bisschen Pfeffer

Zubereitung:

- Wildkräuter waschen, abtrocknen, zerkleinern und sehr fein wiegen
- Knoblauchzehen schälen und klitzeklein fein würfeln oder durchpressen
- Walnüsse zerkleinern und im Mörser fein zerstoßen
- Hartkäse fein reiben
- Alle Zutaten vermischen und nach und nach Öl zugeben
- Verrühren, bis eine feine Paste entsteht
- mit Salz und Pfeffer abschmecken
- ein bisschen garnieren und servieren