

Essbarer Garten Kladow

Natur erleben und genießen

7-Kräuter-Pesto

- 60 g Mandeln oder Walnüsse
- 80 g Giersch
- 16 g Estragon
- 16 g Liebstöckel
- 20 g Borretsch
- 16 g Gundermann
- 60 g Sauerampfer
- 20 g Dost
- 100 g Parmesan
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 100 ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Zucker

Für das Pesto die Mandeln in kochendem Wasser abschrecken. Nach ca. 3 Minuten das Wasser abgießen, nun kann die Schale abgezogen werden. Mandeln mit Küchenpapier trocknen, in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, dann abkühlen lassen. Kräuterblätter abzupfen, waschen und trocken schleudern oder sehr gut trocken tupfen. Kräuter grob schneiden.

Mandeln und Kräuter fein pürieren. Parmesan, Öle, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker zugeben. Nochmals mixen.