

# *Essbarer Garten Kladow*

## **Natur erleben und genießen**

### **Schafgarben-Cashew-Pesto**

- 3 Handvoll Schafgarbenblätter
- 1 Tasse voll Cashewkerne
- 300 ml Olivenöl
- 1 TL Curry
- 1 TL Indische Gewürzmischung, z.B. Garam Masala (aus dem Asialaden oder Bioladen)
- etwas Marmelade oder Chutney nach Geschmack
- Salz, Pfeffer

Schafgarbenblätter säubern, zerkleinern. Harte Stängel entfernen. Schafgarbe, Cashewkerne und Öl im Mixer pürieren. Mit den Gewürzen abschmecken. Sollte die Mischung zu fest sein, Öl nachgießen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.