Giersch-Pesto

Es gibt Pflanzen über die man sich sehr freut, vor allem, wenn sie sich im Garten ausbreiten. Doch dann gibt es den Giersch. Wer ihn einmal in seinen Beeten hat, wird ihn nicht wieder los.

Sie können sich über ihn ärgern, stundenlang vergeblich die Wurzeln ausgraben oder ihn einfach aufessen.

Hier haben wir ein Rezept für ein leckeres Giersch-Pesto:

Zutaten:

- 100 Gramm Giersch
- 3 Knoblauchzehen
- 100 Gramm geriebenen oder gehobelten Parmesan
- 250 Milliliter Olivenöl
- 75 Gramm Pinienkerne
- Salz und Pfeffer

TIPP:
Sie können auch etwas Bärlauch oder Basilikum mit dazu-geben.

Am besten schmecken zarte, junge Gierschblätter. Den Giersch waschen und trocken schütteln. Dickere Stängel entfernen.

Die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten.

Die Knoblauchzehen abziehen.

Alles zusammen in einen Mixer geben oder mit einem Pürierstab zerkleinern.

Als nächstes den Parmesan dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Nochmal alles mixen oder pürieren.

Zum Schluss das Öl unterrühren und das fertige Pesto in ein Schraubglas füllen. Etwas Öl über das Pesto gießen, so dass alles bedeckt ist.

Gut verschlossen, hält sich das Giersch-Pesto mehrere Wochen im Kühlschrank. Nach dem Öffnen das restliche Pesto immer wieder mit Olivenöl bedecken.

Wenn Sie das Glas noch mit einem Etikett versehen, haben Sie ein ganz besonderes Geschenk aus Ihrem Garten.

Guten Appetit!

Druckvorlage Etikett Giersch-Pesto:

Etikett Giersch-Pesto

inhalt | stadtbücherei elmshorn | **bildquelle** | © h. sowada © stadt elmshorn 2022