

Wildkräuterpesto

Zutaten:

Eine Hand voll:

Brennesselblätter und -samen

Dost

Girsch

Beinwell

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Knoblauch

Zubereitung:

Die gesammelten Kräuter waschen und von den groben Stielen trennen. Die Blätter dann in einer Schüssel mit etwas Öl pürieren.

Wenn nötig Öl nachgeben, aber nicht zu viel. Die Kräuter sollen nicht im Öl schwimmen.

Den Knoblauch je nach Menge der Kräuter und Belieben pressen und dazugeben (1-2 Zehen).

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und genießen.

Von Theresia Heinz

