

Giersch Pesto



Zutaten:

- ❖ 60g Giersch
- ❖ 40g geröstete Mandeln
- ❖ 75g Parmesan gerieben
- ❖ 150ml Öl
- ❖ Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Giersch waschen und trockenschleudern
2. die Blätter fein hacken, die Mandeln und den Parmesan im Mörser zerkleinern und alles zusammen mit dem Öl pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Am besten mit dem Pürierstab zu einem geschmeidigen, gleichmäßig musigen Brei verarbeiten.

Das Giersch Pesto schmeckt köstlich zu Nudeln, Kartoffeln oder auf getoastetem Brot.

Gutes Gelingen!