

GIERSCH PESTO

ZUTATEN

100g	Giersch
100g	Kürbiskerne
2dl	Raps- oder Olivenöl
½ TI	Salz
1	Knoblauchzehe
	Zitronensaft – nach Belieben

Evtl. Natron

ZUBEREITUNG:

Wasser mit wenig Natron versehen, gut waschen, in der Salatschleuder trocknen. Zusammen mit den Kürbiskernen, Öl, Knoblauch, Salz und Rapsöl im Cutter zu einer feinen Paste mixen. Je nach Gusto mit Zitronensaft abschmecken.

Das fertige Pesto in ein sauberes Schraubglas füllen und mit wenig Öl bedecken. Verschlossen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von zirka 2 Wochen verwenden. Das Pesto kann auch im Glas tiefgekühlt werden.

Passt zu gegrilltem Fleisch oder Fisch, pur auf's Butterbrot, zu Pastagerichten, zu Ofengemüse, mit Sauerrahm vermischt als Dippsauce....

Das Pesto kann ganz nach eigenem Geschmack abgewandelt werden. Gerne können die Kürbiskerne durch Mandeln, Baumnüsse oder Haselnüsse ersetzt werden oder weitere Kräuter hinzugegeben werden. Ganz nach Lust, Laune und Vorrat.

