

Giersch-Gundermann-Aufstrich

- 160 g Giersch
- 50 g Gundermann
- 3 EL Hefeflocken
- 270 ml Olivenöl
- Saft von ½ Zitrone
- ½ TL Salz
- 10 Pfefferkörner
- 75 g Walnüsse (kann auch durch andere Nüsse oder Sonnenblumenkerne ersetzt werden)
- 1 gestrichener TL Natron

Walnüsse mahlen. Je nach Ausrüstung Giersch und Gundermann zunächst grob hacken, Pfeffer mörsern. Dann alle Zutaten bis auf das Öl zusammen geben und pürieren. Wer einen Hochleistungsmixer hat, kann nach dem Mahlen der Nüsse gleich mit dem Pürieren beginnen.

Das Öl so spät wie möglich dazu geben, da beim Mixen das Öl bitter werden kann.

Jetzt in Gläser abfüllen. Durch die Zugabe von Natron wird die Paste fester und außerdem verhindert das Natron ein schnelles sauer Werden.

Natron gibt es in der Drogerie zu kaufen.