

Essbarer Garten Kladow

Natur erleben und genießen

Gierschpesto

- 1 (durchschnittlich große) Schüssel gut gehäuft voll mit Gierschblättern
- 200 g Walnüsse
- 2 Knoblauchzehen
- ca. 6 EL Olivenöl
- Salz nach Belieben

Knoblauchzehe zerkleinern. Giersch eventuell (je nach Leistungskraft des Küchengeräts) kleinschneiden. Alle Zutaten im Mixer zerkleinern.

Zerkleinern im Mörser ist auch möglich, zwar aufwendiger, hat aber den Vorteil, dass die Masse dann noch mehr Biss hat.