

Spitzwegerich-Pesto



Spitzwegerich ist weit verbreitet, Du findest ihn in Fettwiesen, Parkrasen, an Wegrändern und in Äckern und kannst es das ganze Jahr sammeln.

Vor der Zubereitung empfehle ich Dir, Dein Sammelgut gründlich zu waschen.

Das brauchst Du:

1 Tasse grob geschnittener Spitzwegerich
1/2 Tasse Walnüsse
Saft und Schale von einer Biozitronen (für etwas Frische)
4 EL Olivenöl
1 Dattel (Ausgleich Bitterstoffe)
1 Knoblauchzehe
1/2 TL Salz
Pfeffer

So wird's gemacht:

Einfacher als Pesto geht's wohl nicht mit der Zubereitung: alle Zutaten mit einem Stabmixer zu einer cremigen Masse mixen und nach Lust und Laune abschmecken. Damit sich das Pesto etwas länger hält im Kühlschrank mit einer Schicht Olivenöl bedecken.

Das Pesto schmeckt hervorragend zu allen Pasta-Gerichten, aber auch als Brotaufstrich.

Viel Spaß beim Zubereiten und guten Appetit wünscht euch, [Katja](#)

