

Unser Pesto

Grundrezept für Kräuter-Nudelgericht

Zubereitung:

Frische Kräuter vom Humberg-Hof nach Vorliebe und Verfügbarkeit (Jahreszeit), z.B. Koriander, Petersilie, Basilikum, Oregano, Schnittknoblauch, Rucola, zarte Spinatblätter mit einem hochwertigen **Olivenöl**, **Nüsse** (z. B. **Walnüsse**), **Knoblauch**, **1 Prise Salz** pürieren.

Für die richtige Konsistenz nochmal Olivenöl zugeben.

Pesto mit den gekochten Spaghetti mischen und frisch geriebenen Parmesan darüber geben.

Reste vom Pesto oder generell pürierte Kräuter-Öl Mischungen in ein sehr sauberes Schraubglas füllen. Das Glas sollte der Füllmenge entsprechen (nicht zu groß). Kräuter-Öl Mischung ohne Lufteinschlüsse mit einer puren Olivenöl Schicht bedecken. An der hinteren Kühlschrankwand über mehrere Wochen haltbar.

Diese Kräuter-Öl Mischung eignet sich hervorragend zum Würzen und Verfeinern von Salatsoßen, Quark, Dips oder direkt als Grillsoße.

Bei der Entnahme aus dem "Vorratsgefäß" immer einen sauberen Löffel nehmen und die Kräuter-Öl Mischung wieder gleichmäßig glatt machen. Zum Schluss wieder pures Olivenöl ergänzen.

Dieses Rezept eignet sich zur Resteverwertung von Kräutern. Ich empfehle generell Kräutern die aus zartem Grün bestehen. Bei Kräutern mit hartem Stiel immer nur die Blätter verwenden.

Gutes Gelingen wünscht Euch Eure Kräuterfee Biggi.

Guten Appetit!

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Internetseite www.humberg-hof.de