

Staudensellerie - Pesto

- Staudensellerie mit reichlich Olivenöl, Knoblauch, Salz und Kürbiskernen pürieren. Abfüllen in Glas oder Plastikgefäß, mit Olivenöl bedecken und fest verschließen.

Hält sich sehr lange im Eiskasten. Verwenden lässt sich das Pesto in der Salatmarinade, auf Nudeln, als Würze für's Gemüse oder für den Fleischsaft, zum Füllen von ganzen Fischen, zum Topfen für den Aufstrich u.v.m.

Diese Art von Pesto lässt sich auch aus vielen anderen Gemüsesorten zubereiten. Auch bei den Nüssen und Kernen kann man seiner Phantasie freien Lauf lassen. Walnüsse, Pinienkerne, Sonnenblumenkerne.....Zum Aufbewahren soll kein Parmesan zugefügt werden, erst bei der Verwendung.

Einfach ausprobieren und sein Lieblingspesto kreieren!

Und nun gutes Gelingen!