

Pesto aus Rüblikraut oder Radieslilaub (Bsp.:Rüblikraut)

Rezept wie normales Pesto nur mit Rüblikraut anstatt Basilikum und Nüsse aus der Region verwenden.
Rezept: Einfach nachhaltig einkochen Maria Panzer S. 46, Pestorezept



Laub waschen, trocknen (Salatschleuder), Zutaten grob schneiden, zugeben und im Cutter zerkleinern.
Im Kühlschrank kann das Pesto 2-3 Wochen aufbewahrt werden. Es kann auch tiefgefroren werden.

Tipp: Pesto aus Radieslilaub zubereiten

Pesto
.... zu Spaghetti,
auf die Focaccia (mit Gemüse wie Zucchini, Broccoli, ...)
auf die Pizza, Pizzarollen,
auf die Focaccia
oder im Blätterteig als Apéro
....



Weitere Ideen:

- Radiesli-/Rüblikraut fein schneiden und in Saucen (Quark-, Hummus, ...) über gekochtes Gemüse geben, wie Kräuter, für Bouillon und -paste,
- Radieslilaub ist sehr aromatisch und die Blätter können sehr gut in den grünen Salat gemischt werden.