

RÜEBLIKRAUT PESTO

60-80 g	Rüeblikraut	von den Stängeln gezupft: waschen, und gut trocken tupfen
60g	Schweizer Hartkäse, gerieben	
3 EL	Baumnüsse	grob hacken
1 bis 2 ½ TL	Knoblauchzehen Salz Pfeffer	schälen, grob hacken
125 ml	Rapsöl, kalt gepresst	alle Zutaten im Cutter oder im Mixbecher pürieren, bei Bedarf etwas mehr Öl zugeben nach Belieben nachwürzen, abschmecken das Pesto bis 5 mm unter den Rand in kleine Gläser füllen. Mit Öl randvoll aufgiessen und gut verschliessen

Haltbarkeit

Kühl und dunkel aufbewahren
1 Monat haltbar
angebrochene Gläser im Kühlschrank aufbewahren
Das Pesto kann auch tiefgekühlt werden

Hinweis

Wird das Pesto nicht frisch verwendet, muss das Rüeblikraut für die Verarbeitung ganz trocken sein

Servieren und geniessen

zu Teigwaren, als würzige Ergänzung und Dekoration auf der Rüeblisuppe, zu Gemüsestängel (Rohkost) oder zu gedämpftem Gemüse

Variante

Rapsöl durch ein anderes regionales Öl ersetzen: zum Beispiel Sonnenblumenöl, Nussöl, etc.

Quellen: www.savefood.ch, "selbstgemacht, eingemacht, feingemacht" (agridea)