

Pesto-Varianten

Feldsalat-Pesto:

100 g Feldsalat	1 Zwiebel	4 Scheiben Bacon
100 g Walnusskerne	250 ml Rapskernöl	1 TL Kürbiskernöl
1 Zitrone	1 Prise Salz	

Petersilien-Zitronen-Pesto:

1 Bund Blattpetersilie	5 EL gehobelte Mandeln	1-2 Zitronen
Cayennepfeffer	Meersalz	Olivenöl / Rapsöl

Feldsalat-Pesto:

Den Feldsalat putzen, waschen und gut trocken schleudern. Walnusskerne in einer Auflaufform oder auf einem Blech im Backofen bei 160°C Umluft 5 - 6 Minuten leicht rösten, anschließend herausnehmen, abkühlen lassen und grob hacken.

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls fein würfeln. Speck und Zwiebeln zusammen mit sehr wenig Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anschwitzen bzw. den Speck auslassen. Wenn Speck und Zwiebeln etwas Farbe genommen haben, die Pfanne auf die Seite stellen und abkühlen lassen.

Den abgetropften Feldsalat mit Rapskern- und Kürbiskernöl in einen hohen Mixbecher geben und mit einem Pürierstab fein mixen. Die Walnusskerne hineingeben und leicht untermixen.

Speck und Zwiebeln aus der Pfanne, sowie etwas Abrieb der Zitrone zugeben, unterrühren und das Pesto mit einer großen Prise Salz herzhaft abschmecken.

Petersilien-Zitronen-Pesto:

Die Petersilienblätter vom Stiel zupfen und mit den Mandeln, etwas Olivenöl, je einer Prise Cayennepfeffer und Meersalz und Saft und Abrieb einer Zitrone in einen Mixbecher füllen und mit einem Pürierstab zu einem Pesto mixen.

Alexander Herrmann am 08. Januar 2021