

Allgemeine Pesto-Tipps für lange Haltbarkeit

- Kräuter nicht waschen, sondern nur verlesen und ausschütteln, um alle Tiere und beschädigten Blätter zu entfernen.
- Beim Mixen gebe ich so viel Olivenöl zu, dass der Stabmixer gut läuft und die Blätter schön zerhackt.
- Nach dem Einfüllen in die Gläser, mit den Gläsern fein auf den Tisch klopfen, damit keine Luft miteingeschlossen wird und alle Luftblasen aufsteigen.
- Den Rand gut mit einem Haushaltspapier reinigen.
- Oben immer einen „Deckel“ aus Olivenöl draufgeben, um die Pesto luftdicht abzuschliessen.
- Gläser nicht schütteln oder schräg halten, damit der Deckel innen sauber bleibt.
- Alle Pestos (ausser die Pfefferminzpesto) mache ich ohne Beigabe von Nüssen und Käse – so sind sie über ein Jahr lang im Keller ohne Kühlung haltbar.
- Ansonsten: Pesto einfrieren.

Pfefferminz-Pesto

Zutaten:

- Versch. Pfefferminzblätter
- Bio-Olivenöl
- Ev. Petersilie (wenn vorhanden, macht es vom Geschmack her etwas feiner)
- Bio-Zitronensaft
- Meersalz
- wenig Pfeffer
- nach Belieben schwarze Olivenpaste
- Feta



Pfefferminzblätter ausschütteln, damit keine Spinnen und Käfer mitgemixt werden ;-)

Pfefferminzblätter und Petersilie mit einer Schere in kleinere Stücke schneiden.

In einen Mixbecher geben – Meersalz, Pfeffer, Zitronensaft, ev. schwarze Olivenpaste und Olivenöl ebenfalls zugeben – mixen – fertig 😊

Das Pfefferminz-Pesto schmeckt gut zu Lammfleischzubereitungen oder wird mit Schafkäse (Feta) frisch eingelegt. Ich mag es auch sehr gerne zu Teigwaren.