

## Pesto vom Hirschhornwegerich

- ca. 100g Hirschhornwegerich
- 50g Nüsse (Walnüsse oder Pinienkerne)
- 1 große Knoblauchzehe
- 1 EL Zitronensaft
- 1-2 TL geriebener Parmesan
- 50-100ml Olivenöl
- Salz

Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie duften, Pinienkerne leicht bräunen. Hirschhornwegerich waschen und grob hacken, gemeinsam mit den Nüssen und dem Knoblauch in einen Mixer geben, Parmesan, Olivenöl und Zitronensaft dazu geben und mixen. Mit Salz abschmecken.

Schmeckt besonders gut auf Vollkornbrot/-toast mit etwas Mozzarella oder auf Pasta mit Spinat.

Hierzu einfach 200g Spinat waschen und mit etwas Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne anschwitzen, bis er zusammenfällt. Mit Salz + Pfeffer abschmecken. 250g Pasta nach Packungsanweisung garen, zum Spinat geben und 2-3 EL von dem Pesto dazugeben. Alles gut vermischen und servieren, ggfs. noch mit etwas Parmesan bestreuen.

Guten Appetit :-)