



Weißdornpesto mit wildem Dost

Zutaten:

500 g Weißdornfrüchte
 etwas Apfelsaft
 1 Bio-Zitrone, etwas Zitronensaft
 2-3 Äpfel oder 50 g Apfelmus (ungesüßt) dazugeben
 50 g Parmesan
 50 g Sonnenblumenkerne
 50 -125 ml Olivenöl
 2 TL Apfel-Essig
 Zitronensaft
 1 Knoblauchzehe
 Salz
 Wilder Dost

Zubereitung:

Für das Weißdornmus die Weißdornfrüchte mit etwas Apfelsaft und Zitronensaft einige Minuten weich kochen und anschließend durch die Flotte Lotte passieren, um die Kerne zu entfernen.

Den wilden Dost abzupfen, waschen und hacken.

Den Parmesan fein reiben, die Sonnenblumenkerne mahlen und die Knoblauchzehe hacken (ich mache das in meinem Mixer – so geht es am einfachsten).

Dann das abgekühlte Weißdornmus, das Apfelmus und den Essig hinzufügen. Vom Olivenöl so viel unterrühren, bis das Pesto die gewünschte Cremigkeit hat.

Anschließend mit etwas Zitronensaft, Salz und wildem Dost abschmecken.