



## *Zaun-Wicken-Pesto*

### *Zutaten*

- 3 Hände junge Zaun-Wicken-Triebe (wenn gewünscht gemischt mit anderen essbaren Wildkräutern wie z.B. Wiesen-Labkraut, Giersch oder Vogelmiere)
- ca. 100 ml Öl
- Kräutersalz nach Geschmack
- 30 g geriebener Bergkäse
- 30 g Sonnenblumenkerne

### *Zubereitung*

Alle Zutaten in den Mixer geben und gut durchmischen. In Gläser füllen und darauf achten, dass das Pesto mit Öl bedeckt ist. Gekühlt hält sich das Pesto mehrere Monate.

Das Pesto harmonisiert warm besonders gut mit Pasta oder Salzkartoffeln, kalt als Aufstrich mit Bauernbrot.



[www.naturparke-steiermark.at](http://www.naturparke-steiermark.at)

