

Schnittlauchblütenpesto

In der Hoffnung ein exotisch anmutendes violettes Pesto zu erhalten, habe ich ein Schüsselchen gerade aufblühende Schnittlauchblüten geerntet. Ohne jegliches Grün wurden sie direkt unterhalb der Knospe abgeknipst. Aber was soll ich sagen: Das Pesto wurde grün, kaum dass der Pürrierstab zum ersten mal rotierend eingetaucht war. Na ja, etwas olivgrün.



Üppige Schnittlauch-
"Allee",
kurz vor der Blüte



Die grünen Farbanteile der Blüten, besonders als Stängelchen der Einzelblüten, traten hoffnungslos in den Vordergrund, das zarte Violett der Blüten konnte sich nicht annähernd durchsetzen. Aber es schmeckte dennoch ganz hervorragend.

Weitere Zutaten waren geriebener italienischer Hartkäse, gemahlene Mandeln und Distelöl, Mengen jeweils nach Gefühl.

Grundzutaten für ein Pesto im klassischen Sinn sind Basilikum, Parmesankäse, Pinienkerne und Olivenöl.

Dies kann aber vielfach abwandeln mit allen möglichen Sorten Pflanzen, Ölen, Käse und Nüssen. Später mehr dazu.

