



Die Vogelmiere, auch genannt Hühnerdarm wächst derzeit wie wild bei uns im Weingarten. Nicht nur unsere Hühner lieben das saftige und knackige „Unkraut“.

Neben all den positiven Wirkstoffen (siehe Vogelmiere), schmeckt es wirklich sehr lecker.

Bevor man die Vogelmiere pflückt, sollte man sicher sein, dass im Weingarten keine Spritzmittel eingesetzt wurden. Also bitte nachfragen...

Los geht's:

Zwei Handvoll Vogelmiere

Nüsse

gutes Olivenöl

Salz

Pfeffer

Für das **VOGELMIEREPESTO** wird das „Unkraut“ gewaschen und gut geputzt. Am Anfang bitte nur wenig Vogelmiere in ein hohes Gefäß füllen, ansonsten schafft es der Pürierstab nicht. Mit reichlich Olivenöl und Nüssen wird daraus nun eine grüne Masse. Portionsweise die restliche Vogelmiere dazugeben und nach eigenem Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Wenn man das Pesto in ein sauberes Glas füllt, hält sich lange im Kühlschrank. Wir haben es aber gleich sofort zusammengesessen ☺ Die Vogelmiere ist auch roh als Salat genießbar und wirklich gesund.



Wünschen euch guten Appetit!

Katharina & Georg Preisinger

wein@georgpreisinger.at

www.georgpreisinger.at