

Ein Rezept von Slow Food Diepholz

Gremolata

ein kräftiges Pesto aus verschiedenen Kräutern

Gremolata kann man aus dem herstellen, was man im Garten hat. Worauf muss man achten? Die Kräuter ausgewogen zu mischen. Hier sollte man gut abschmecken.

Zum Beispiel:

Zuviel Salbei macht sie zu streng. Zuviel Rosmarin zu hart.

Als Basiskraut eignen sich Basilikum oder Petersilie.

Die kräftigen Würzkräuter fügt man hinzu und schmeckt ab, gleicht aus mit Zitronensaft oder einem milden Kraut wie Giersch oder Basilikum.

- Die Gremolata sollte, damit sie lange hält, immer mit Öl bedeckt bleiben.
- Wurden die Kräuter gewaschen, müssen sie trocknen bevor man sie verarbeitet.

Barbaras Komposition:

3 Zweige glatte Petersilie (oder Giersch passt auch toll),

2 Zweige Dill,

3 Salbeiblätter,

2 Zweige Majoran,

3 Zweige Thymian,

2 Zehen Knoblauch,

2 Zweige Rosmarin,

4 Zweige Basilikum,

Zitronenschale von ½ Zitrone (Bio)

Olivenöl,

Meersalz

Die Kräuter fein schneiden. Wenn die Stiele nicht sehr hart sind, darf man sie sehr fein Mitschneiden, sie haben viel Aroma. Knoblauch mit etwas Salz mörsern, fein geschnittene Kräuter hinzufügen. Den Mörser nicht zu voll machen, lieber peu à peu verfahren und die gemahlene Kräuter in ein Glasgefäß füllen. Dann die nächste Ladung zerreiben. Am Ende die Kräuter im Glasgefäß mit Olivenöl auffüllen. Salz, Zitronenschale und Saft hinzufügen. Alles noch einmal abschmecken.

