

## Stielmus-Pesto

### Zutaten:

75 g Walnüsse  
150 g Stielmus geputzt gewogen  
1 Knoblauchzehe  
100 ml Olivenöl ggf. mehr  
75 g Parmesan fein gerieben  
Salz, Pfeffer  
Olivenöl zum Bedecken



### Zubereitung:

Die Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne fettfrei anrösten. Beiseitestellen. Rübstieler grob, Knoblauchzehe fein hacken. Nun werden alle Hauptkomponenten des Pestos in Dritteln in einen hohen Mixbecher gegeben: Ungefähr  $\frac{1}{3}$  Rübstieler,  $\frac{1}{3}$  Parmesan,  $\frac{1}{3}$  Walnüsse,  $\frac{1}{3}$  Olivenöl – und mit einem Pürierstab kurz püriert. Beim letzten Durchgang den Knoblauch dazu geben. So zwei weitere Male verfahren, bis ein glattes Pesto entstanden ist Gegebenenfalls müsst ihr noch etwas mehr Olivenöl unterrühren, wenn die Masse zu dickflüssig ist. Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken.

In sterilisierte Gläser abfüllen und mit einer Schicht Olivenöl bedecken, damit das Pesto nicht schimmelt. Hält sich mindestens 1 Woche im Kühlschrank.

Stielmus-Pesto schmeckt natürlich nicht nur zu Spaghetti, sondern auch zu Ofen-Kartoffeln herrlich und gibt einem Quark-Dip in nullkommanix die richtige Würze.