

Zucchini-Spaghetti mit "Unkraut-Pesto"



von: njoy-food

4 Portionen

Zutaten:

Zucchini-Spaghetti

2 (600 g) Zucchini

n. B. Salz

Für das "Unkraut-Pesto"

10 Blätter Giersch junge Blätter

10 Blüten Gänseblümchen Blüten

10 Blätter Löwenzahn geputzt

10 Blätter Gundermann junge Blätter

10 Blätter Spitz- und Breiwegerich junge Blätter

2 Stängel Basilikum

5 Knoblauchzehe(n)

50 g Pinienkern(e)

1 Löwenzahnblüte

50 g Parmesan


250 l (230 g) Olivenöl nativ


1 TL (2 g) Salz

n. B. Pfeffer weiß

Zubereitung

- 1 Die Zucchini, die Sie in 5 cm dicke Stück schneiden und mit einem Spiralschneider in feine Spaghetti schneiden. Sollten Sie keinen Spiralschneider besitzen, so können Sie auch ein Julienne-Schneidemesser verwenden. Allerdings werden es dann eher kürzere "Nudeln". Sie schmecken auf jeden Fall super lecker.
- 2 Die Knoblauchzehen, Pinienkerne und den Parmesan grob und die Kräuter fein hacken. Alle Kräuter mit den restlichen Zutaten mischen und anschließend mit dem Öl pürieren.
- 3 Mit den Blütenblättern eines Löwenzahns garnieren.
- 4 In ein dekoratives Schraubglas oder - als Mitbringsel - in kleine Gläschen abfüllen.

 Arbeitszeit: 20 Minuten
Fertig in: 20 Minuten

 njoy-food