

- Öl hinzugeben und den Deckel oben draufklemmen.
- Alles kräftig mixen, ggf. zwischendurch öffnen und vorsichtig umrühren, damit auch alle Nüsse gut zerkleinert werden.
- Ist das Pesto zu fest, etwas mehr Öl hinzugeben.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Pesto in ein sauberes verschließbares Glas füllen, kühl und dunkel lagern, darauf achten, dass immer etwas Öl über der Masse ist, dann hält das Pesto sehr lange.

Titelbild: © Volepeshkina – stock.adobe.com
Hintergrundbild: marc – stock.adobe.com

Haselnusspesto



Titelbild: © Edglin – stock.adobe.com
Hintergrundbild: © whitestorm – stock.adobe.com

Waldbeeren-Marmelade



Pilzsalat



Titelbild: © anna_shepulova – stock.adobe.com
Hintergrundbild: © coco – stock.adobe.com



ergibt ein Schraubglas (ca. 200 ml)

Zubehör

- 1 Schraubglas
- ggf. Salatschleuder
- Nussknacker
- Handtuch
- Messbecher
- große Schüssel
- kleines Messer
- Pfanne
- starker Mixer
- Löffel

Zutaten

- 2 Bund Rucola (ca. 120 g, milde Sorte)
- ca. 80 g Haselnüsse
- ca. 20 g Parmesan oder anderen relativ milden Hartkäse
- 150 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Tip: Das Pesto passt am besten zu Spaghetti. Aber auch auf Brot oder Kartoffeln gestrichen, schmeckt es köstlich.

Zubereitung

- Haselnüsse knacken und sehr gründlich sortieren, damit kein Stück Schale mehr darin ist.
- Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett einige Minuten rösten. Auf ein Handtuch schütten und dies an den Enden zuhalten. Die Nüsse darin kräftig bewegen, sodass sie aneinanderreiben, so löst sich die leicht bittere Schale.
- Das Tuch öffnen und die Nüsse herausnehmen. Sind noch Schalen an Nüssen vorhanden, den Vorgang wiederholen.
- Je nach Stärke des Mixers die Nüsse zunächst noch grob hacken oder direkt in den Mixer geben.
- Käse grob schneiden und in den Mixer geben.
- Rucola waschen und trocken schütteln oder in einer Salatschleuder trocknen, ebenfalls in den Mixer geben.

ergibt ca. 1300 g Marmelade

Zubehör

- großer Topf
- Pürierstab
- Schraubgläser
- Sieb
- Kochlöffel

Zutaten

- ca. 750 g Waldbeeren, z. B. Brombeeren, Himbeeren, Blaubeeren, Erdbeeren (frisch oder TK)
- 500 g Gelierzucker (2:1)
- 100 ml Zitronensaft

Tip: Zum Entnehmen der Marmelade immer einen sauberen Löffel verwenden, so bleibt sie lange schimmelfrei.

Zubereitung

- Beeren auftauen oder vorsichtig waschen, abtropfen lassen und in den Topf geben.
- Zitronensaft hinzugeben und im Topf pürieren.
- Gelierzucker zugeben und für ca. vier Minuten sprudelnd unter ständigem Rühren kochen lassen.
- In die Gläser füllen, diese sofort fest verschließen und auf dem Kopf einige Minuten abkühlen lassen.
- Anschließend umdrehen und weiter abkühlen lassen.
- Erst nach ca. 14 Tagen das erste Glas öffnen.

ergibt ca. sechs Kinderportionen

Zubehör

- große Schüssel
- EL
- Brett
- Salatbesteck
- Zitruspresse
- Messer

Zutaten

- 200 g frische Pilze
- einige Halme frische Petersilie
- Saft von 1 Orange
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Apfelessig
- 3 EL Olivenöl

Tip: Wer Kindern lieber keine rohen Pilze geben möchte, kann sie kurz in Butter dünsten und erst dann einen Salat daraus zubereiten.

Zubereitung

- Pilze putzen (nicht waschen), vierteln oder in Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben.
- Orangensaft, Essig, Salz und Pfeffer darübergeben und umrühren.
- Petersilie waschen, ausschütteln, Stiele entfernen, fein hacken und zu den Pilzen geben.
- Olivenöl darübergeben und noch einmal umrühren.
- Dazu schmeckt Baguette oder anderes, leicht geröstetes Brot. Wer mag, kann in den Salat auch noch Tomaten und Rucola mischen.