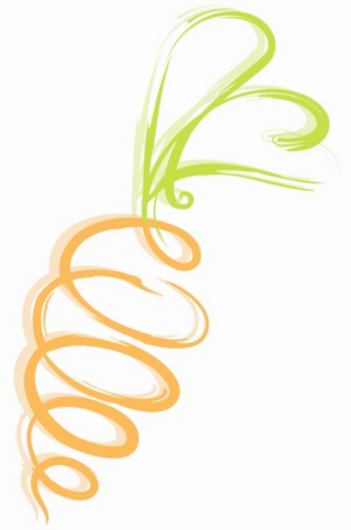


# Rezept der Woche



## Hirschhorn-Walnuss-Pesto

### Auf Vollkorntoast

#### ZUTATEN

100 g Hirschhornwegerich  
60 g Walnuskerne  
1 Knoblauchzehe  
50 ml Olivenöl  
1 EL Zitronensaft  
1/2 TL grobes Meersalz  
Pfeffer  
Optional: Käse für in das Pesto  
2 Scheibe Vollkorntoast  
2 Scheibe Bergkäse  
2 Radieschen

#### ZUBEREITUNG

Den Hirschhornwegerich waschen, trocken schleudern und in Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und klein hacken. Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen.

Alle Zutaten zusammen mit ½ TL Salz, 50 ml Olivenöl im Mixgerät gut zerkleinern.

Sollte die Masse zu steif sein, noch etwas Öl zufügen. Alles in ein Glas füllen (ca. 250 ml) und bald verzehren.

Die Scheibe Toast diagonal durchschneiden und eine Hälfte mit grünem Pesto bestreichen. Den Käse in Streifen schneiden und auf dem Pesto verteilen. Radieschen in Scheiben schneiden und auf den Käse geben. Die andere halbe Toastscheibe oben drauflegen und bei Bedarf mit einem Holzspieß fixieren.

Fertig.

## GUTEN APPETIT

wünscht Gemüsehof Lehmann