Minigärtnertreff am 19. Juli 23

Alles rund ums Kräuterbeet/ Herstellen von Kräuterpesto

Am 19. Juli trafen sich die Minigärtner wie gewohnt im Grünwerk um alles über Kräuter zu erfahren.

Zuerst haben wir jedoch einen kleinen Rundgang gemacht. Ein Mitglied des Grünwerks hat auf dem Kompost den seltenen Pilz “ Rosenseitling” angepflanzt. Durch seine rosafarbigen gewundenen Pilzkopf, sieht er aus wie eine Rose.

In einer Tiefkühltruhe lagert Torf als Dünger. Er ist bewohnt von allerelei Getier und Andrea hat uns ein paar Würmer und Käfer gezeigt.

Danach ging es an unser Beet, das vor lauter Pflanzen schon gar nicht mehr als solches erkennen war

Da unser Tagesthema jedoch Kräuter waren und das Herstellen eines Pestos, wurden die kleinen Minigärtner mit kleinen Schüsselchen losgeschickt, um alles zu pflücken, was sie für eine Kräuterpflanze hielten.

Die kleinen Schätze wurden ausgeputzt, sortiert und bestimmt. Da kam einiges zusammen, wie z. B. Sauerampfer, Dill, Schnittlauch, Rosmarin, Thymian und noch so vieles mehr!

Cordula hat uns schon alles bereitgestellt, was wir für die Zubereitung des Pestos benötigten und jeder Minigärnter durfte schnibbeln, reiben, zerdrücken und was sonst noch alles von Nöten war.

Heraus kam in kürzester Zeit eine herrlich duftende grüne Mischung! Ihr alle habt gestaunt, wie einfach und schnell das ging.

Natürlich kam nach der ganzen Arbeit das Beste, die Verköstigung! Sonja hat das Baguettebrot aufgeschnitten und so schnell, wie das Pesto hergestellt wurde, so schnell war es auch wieder verputzt!

Zutaten Kräuterpesto

frische Kräuter, z.B. Basilikum, Petersilie, Estragon, etc.	*etwas*
Walnüsse, zerkleinert	Nach Belieben

geriebener Parmasan	2 EL
Olivenöl	*etwas*
Knoblauchzehen	2
Salz, Pfeffer	*Etwas*

1.Alle Zutaten mit etwas Olivenöl mixen. Olivenöl weiter zugeben, bis eine sämige Masse entsteht. Fertig!

2.Tipps zur Aufbewahrung: In einer kleinen Dose oder einem Glas immer mit einer Schicht Öl abdecken. Ca. 4 Wochen so im Kühlschrank haltbar.

Viel Freude beim Nachmachen!