

Rüeblikraut

Rüeblikraut schmeckt etwas herb und säuerlich-frisch. Man sollte das Grün in einer rohen Zubereitung oder nur kurz mitgewärmt essen, sonst verliert es sein zartes Aroma. Die Stängel gegen die Wurzel zu sind oft faserig, die Blätter sind immer lecker.

Für ein Pesto: Nüsse oder Kerne - Baumnüsse, Mandeln, Pinienkerne oder Pistazien - was immer zur Hand ist - geröstet oder auch nicht - mengenmässig etwa gleich viel wie Grün - mit dem gehackten Rübligrün, Peterli, Knoblauch und etwas Salz mit Olivenöl pürieren. Im Kühlschrank hält das Pesto, mit Öl bedeckt, im Schraubdeckelglas ein paar Tage.

Natürlich kann man das Pesto mit Käse, etwa Sbrinz, mischen und mit Pasta essen. Besonders fein ist es aber auch über Salaten - z.B. einem aus im Ofen gebackenen Kartoffel-Hälften und Blattsalat. Oder man isst es auch gleich zusammen mit den im Ofen gebackenen Rüeblen, die man mit Koriandersaat und Salz oder Gomasio würzt. In diesem Fall passen auch ein paar Kapern gut dazu. Das Pesto gibt sonst auch noch Pep auf Grillgemüse oder macht sich, mit etwas Wasser oder Joghurt verdünnt, als Aperodip gut. Crostini mit Pesto bestrichen und Gemüse belegt sind ebenfalls sehr fein.

