

# Rezept

## Zutaten

70 g Kräuter (z.B. Schnittlauch, Petersilie oder Basilikum)

20 g Pinienkerne oder gemahlene Mandeln

3 Knoblauchzehen

140 g Olivenöl

Salz

## Zubereitung

Die Kräuter ggf. mit einer Schere grob zerkleinern.

Die restlichen Zutaten dazugeben und mit dem Pürierstab so lange zerkleinern bis ein cremiges Pesto entsteht.

Das Pesto in Gläser füllen.

## haltbar machen

Mit Olivenöl übergießen und in den Kühlschrank stellen. So ist das Pesto einige Wochen haltbar.