

Kräuterpesto

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.