



Selbstgemachtes Kräuterpesto



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

200 g Basilikum
100 g Petersilie
50 g Schnittlauch
6 EL Olivenöl
6 EL Pinienkerne
4 Knoblauchzehen
1 EL Minze oder Zitronenmelisse
1 TL Thymian
1 TL Balsamicoessig
½ TL Honig
½ TL Salz
½ TL weißer Pfeffer ganz
etwas grob geriebener Parmesan

ZUBEREITUNG

Alle Kräuter fein hacken und im Mörser mit 3 EL Olivenöl zerkleinern. Die Pinienkerne und geschnittene Knoblauchzehen dazugeben und weiter klein stoßen, danach die restlichen 3 EL Olivenöl, Salz und Pfefferkörner hinzufügen und gut vermengen. Zum Schluss Honig und Balsamicoessig dazugeben.

Das fertige Pesto im Kühlschrank zugedeckt mindestens 2 Stunden ziehen lassen.

Mit Spaghetti oder Bandnudeln servieren, je nach Belieben groben Parmesan darüberstreuen und mit frischen Basilikumblättern dekorieren.

TIPP: Das Kräuterpesto schmeckt auch auf getoastetem Weißbrot wunderbar!

