



Kräuterpesto

1 Bund Petersilie
ca. ¼ l Olivenöl

2 Knoblauchzehen
2 - 3 EL Nüsse oder
Samen

ev. Salz + Pfeffer

Original: Basilikum,
Pinienkerne, Pecorino,
Knoblauch

- alle Zutaten gemeinsam in den Cutter geben und gut durchmischen
- die Konsistenz kann beliebig durch die Zugabe von Öl (= cremiger) oder Nüssen (= kompakter) verändert werden
- nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, Muskat, geriebenem Käse (Parmesan, Pecorino) würzen
- in Schraubgläser abfüllen und die Kräuterpaste mit Öl bedecken
- nach jeder Verwendung wieder mit Öl auffüllen, dann hält das Pesto sehr lange

Variante 1: Die Kräuterpaste (Pesto) besteht im Wesentlichen aus 4 Bestandteilen, die beliebig ausgetauscht werden können. Nüssen können auch weggelassen werden.

Variante 2: Kräuterpesto funktioniert mit jedem Kraut, das gut schmeckt und ist eine hervorragende Möglichkeit den Geschmack des Sommers zu konservieren.