



Petersilien-Pesto

1 Bund Petersilie

2 Knoblauchzehen

80 g Walnusskerne

100 ml Olivenöl

2 EL geriebenen Parmesan

1 Prise Salz,

1 Prise Pfeffer

etwas Zitronensaft

waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

häuten und zusammen mit der Petersilie, und

in einen Mixer geben. Solange pürieren, bis ein cremiges Pesto entstanden ist.

Anschließend

unterrühren und mit

und

abschmecken.

Das Pesto passt gut zu Pasta oder auf Ciabattabrot.

Biolandhof Agena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-agena.de

www.biolandhof-agena.de