

# GRUNDREZEPT PESTO



Zutat deiner Wahl (beispielsweise 1  
Bund Möhrengrün oder Basilikum)  
100 g altes Weißbrot (als Alternative  
zu Parmesan)  
Salz und Pfeffer  
250 g geröstete Sonnenblumenkerne  
(oder andere Kerne)  
50 ml Rapsöl  
1 Knoblauchzehe  
für eine längere Haltbarkeit ein  
wenig Zitronensaft

1. Zutat deiner Wahl waschen und gut trocknen.
2. Alle Zutaten mit einem Mörser zerkleinern oder pürieren. Dabei nach und nach das Öl dazugeben, bis ein sämiges Pesto entsteht.
3. Mit Salz, Pfeffer und eventuell Zitronensaft abschmecken.
4. Wichtig: Wird das Pesto nicht direkt gegessen, die Masse in sterile Gläser abfüllen und die Oberfläche leicht mit Öl bedecken.

**Dein Pesto ist gekühlt circa 1-2 Wochen haltbar.**

Geöffnet bitte zeitnah aufbrauchen und im Kühlschrank lagern.

**Wichtig:** Immer saubere Löffel benutzen, weil sonst leicht Schimmel entsteht.