

GRUNDREZEPT PESTO



Zutat deiner Wahl (beispielsweise 1 Bund Möhrengrün oder Salat)

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

Zutat deiner Wahl waschen und gut trocknen. Alle Zutaten bis auf das Öl mit einem Pürierstab oder Mixer zerkleinern. Dabei nach und nach das Öl dazugeben, bis ein sämiges Pesto entsteht.

Mit Salz, Pfeffer und eventuell Zitronensaft abschmecken.

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.

