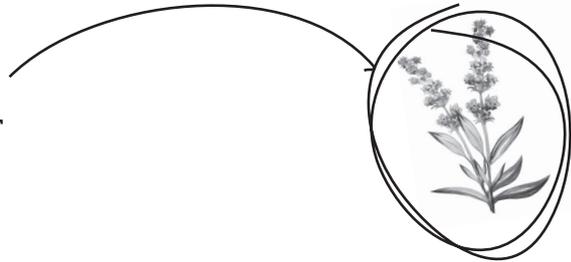


Salbei-Minz-Pesto

ZUTATEN

- eine Handvoll Salbei Blätter
- eine Handvoll Minze
- eine Handvoll Walnüsse
- eine Limette
- 50 g geriebener Parmesan
- 125 ml Olivenöl vergine



ZUBEREITUNG

1. Dies ist das Grundrezept für alle Arten von Pesto. Pesto ist allgemein die Mischung aus Kräutern (z.B. auch Petersilie, Basilikum, Salbei usw.), Nüssen (z.B. auch Mandeln, Pinienkerne, Cashews, Haselnüsse) und Parmesan-Käse. Daraus könnt Ihr Euer Lieblingspesto selbst zusammenstellen.
2. Kräuter, Nüsse/Kerne, Saft der Limette (auch etwas geriebene Schale) und Parmesan in den Mixer geben. Etwas „vorpürieren“. Nach und nach Olivenöl zugeben, bis eine glatte Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen
3. Wenn das Pesto auf Vorrat gemacht wird: In gut schließende Gläser füllen und mit einer dünnen Schicht Olivenöl luftdicht bedecken.



Bon Appétit!