

Mairübchen-Pesto

Zutaten:

- Grün von einem Bund Mairübchen ca 85g
- 30 g gehackte Mandeln
- 20 g Parmesan
- 4 EL gutes Olivenöl
- 1 Zehe Knoblauch
- 3 Prisen rosa Steinsalz

Zubereitung:

Das Grün der Rübchen waschen und ganz grob zerrupfen. Den Knoblauch schälen und grob hacken. Den Parmesan reiben oder hacken. Nun alle Zutaten mit dem Pürierstab fein passieren und in ein sauberes Glas geben. zum Lagern sollte man immer eine Schicht Olivenöl auf das Pesto geben und das Glas im Kühlschrank aufbewahren.

Quelle: glasgefuester.de