



Kräuterpesto

Garten- und/oder Wiesenkräuter (Bärlauch, Schnittlauch, Knoblauchrauke, Löwenzahn, Vogelmilch, Sauerampfer, Oregano, Melde usw., oder z.B. nur ein Kraut verwenden),
Olivenöl,
Salz,
gemahlene Nüsse und Parmesankäse
(Salz, Nüsse und Käse können auch weggelassen werden)

Zubereitung:

Die Kräuter waschen und trockenschleudern oder trockentupfen, anschließend klein schneiden oder im Mixer zerkleinern. Etwas vom Olivenöl bereits mit in den Mixer geben, da sich die Kräuter besser zerkleinern lassen. Wer mag, kann Salz, Nüsse und Parmesankäse nun unterrühren. Die Kräutermasse in kleine Gläschen füllen (nicht zu voll), dann das Olivenöl bis ca. 1 cm vor dem Glasrand gießen.

www.kraeuterfee-ute.de

post@kraeuterfee-ute.de