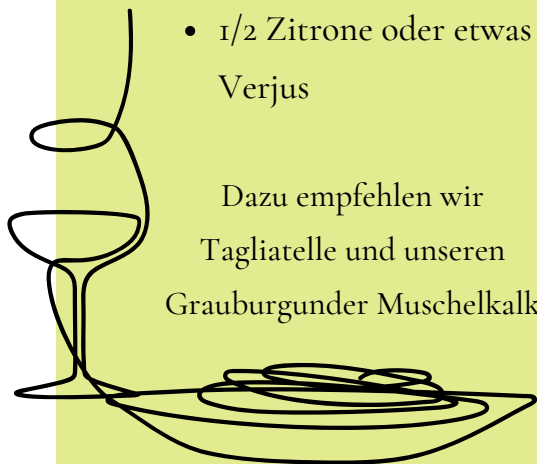





ZUTATEN

- 70 g Parmesan
- 20 g Pinienkerne
- 1 Stück Knoblauch
- 150 g Weinlaub (junge Blätter, ungespritzt, ohne Stängel)
- 1 EL Salz
- 0,5 Teelöffel Pfeffer
- 0,3 l gutes Olivenöl
- 1/2 Zitrone oder etwas Verjus

Dazu empfehlen wir Tagliatelle und unseren Grauburgunder Muschelkalk



WEINLAUB- Pesto

 3 Portionen  15 Minuten

Den Parmesan, die Pinienkerne und die Knoblauchzehe in eine Küchenmaschine mit Mixtopf geben und alles ca. 5 sek. / Stufe 7 zerkleinern.

Das Weinlaub dazu, vorher etwas klein rupfen oder grob schneiden sonst lässt es sich schlecht zerkleinern.

Dann noch Pfeffer / Salz, Zitrone und das Olivenöl dazu, alles nochmal 6 sek. / Stufe 6 vermischen und abschmecken (Geschmäcker sind verschieden deshalb ist die Menge Salz/Pfeffer nur eine "ca.-Angabe").

In Gläser abfüllen und mit Olivenöl bedecken, so hält es länger.