

## Kräuter - Pesto

Kategorien: Saucen, Gewürze, Nudelsauce, Pesto

Zutaten für: 1 Rezept

1	Essl. Blattpetersilie, fein Geschnitten
1	Essl. Basilikum, fein geschnitten
1	Essl. Bärlauch oder 2 Knoblauchzehe, fein Geschnitten
1	Essl. Pinienkerne, gehackt (1 EL Parmesan, frisch Gerieben, nach Belieben)
1/8	Ltr. Olivenöl, ca.
1/2	Teel. Zitronensaft Salz, Pfeffer

### Anleitung:

Kräuter, Pinienkerne, Parmesan und Olivenöl in einem Mörser verrühren oder im Mixer pürieren. So viel Öl zugeben, bis eine cremige Paste entsteht. Mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.