

Glatte und krause Petersilie

Rezept: Petersilienpesto

Zutaten: 160 g Petersilie (glatte oder krause)

200-250g geriebener Parmesan

200g Walnüsse (1 Btl.)

8 Knoblauchzehen

Olivenöl

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

gewaschene, trocken geschüttelte Petersilie zupfen und klein schneiden

Knoblauch abziehen und hacken

Walnuskerne grob hacken

- > alles fein pürieren, dabei so viel Olivenöl hinzufügen, dass die Masse geschmeidig, aber nicht zu flüssig wird.
- > zuletzt Parmesan zugeben, eventuell noch etwas Öl beimengen.
- > Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

In Schraubgläser abfüllen und mit ca. 1cm Öl bedecken, denn so hält sich das Pesto monatelang an einem kühlen Ort!

GUTEN APPETIT!

Anmerkung: Schmeckt sehr gut als Aufstrich auf einem gerösteten Brot (gut als Resteverwertung!) und belegt mit einer in Scheiben geschnittenen Tomate!