

Schnittlauch-Pesto

30g Schnittlauch
50g Parmesam gerieben
40g Nüsse nach Wahl
1 Knoblauchzehe
1 TL Salz
1,5 dl Rapsöl

In einer Küchenmaschine zu einer homogenen Masse verarbeitet und in Gläser abgefüllt (mit Öl bedecken), hält sich das Pesto einige Wochen im Kühlschrank.