

PESTO MIT VOGELMIERE

Zubehör: Thermomix oder andere Küchenmaschine, Schraubgläser

Variante 1

- 80g Parmesan
- 30g Haselnüsse (Mandeln, Pinienkerne)
- 1 Knoblauchzehe (optional)
- 80g Vogelmiere
- 150g Olivenöl (Walnusöl,...)
- ½ TL Salz (unbehandelt)

Parmesan in den Mixtopf geben, 15 Sekunden/10 zerkleinern. Pinienkerne, Knoblauch, Vogelmiere, Öl und Salz hinzufügen und 10 Sekunden/10 pürieren. In saubere Gläser füllen und kühl aufbewahren.



Variante 2

- 250g Vogelmiere
- 50g Nüsse (Pinienkerne, Haselnüsse Mandeln)
- 100g Parmesan (bei veganer Variante einfach weglassen)
- 200g Olivenöl
- 10g Salz
- 2 TL geriebene Zitronenschalen (alternativ eine Messerspitze Zitronensalzpaste)

Nüsse in den Mixtopf geben und ohne Messbecher 5 Min/120°C/ rühren. (alternativ Nüsse am Herd rösten)

Parmesan zugeben und 15 Sekunden/10 zerkleinern, Vogelmiere, Öl, Salz und Zitronenschalen hinzufügen und 20 Sekunden/ 8 pürieren. In saubere Gläser füllen.

TIPP: Vogelmiere zuvor Waschen und abtrocknen. Damit das Pesto gut haltbar ist sollte das Pesto mit Öl bedeckt sein. Gläser müssen sauber und gut gereinigt sein.

Die Angegebenen Mengen sind nur Richtwerte, kann je nach Geschmack und Belieben abgeändert werden.

Pesto lässt sich auch gut einfrieren.



Viel Freude beim Selbermachen

