Grünes Pesto

Zutaten

100 g	frische Kräuter (z. B. Basilikum, Petersilie, Rucola, Giersch, Spinat, Radieschengrün)
150 g	Nüsse und Kerne, nach Wahl oder: halb Nüsse, halb Parmesan
150 g	Olivenöl, kaltgepresst
2 – 3	Knoblauchzehen (bei Pesto aus Bärlauch weglassen)
1 TL	Steinsalz
etwas	Zitronensaft



Zubereitung

1. Kräuter waschen und trocken tupfen.

2. Kräuter, Nüsse und Knoblauch sehr fein hacken oder im Mixer zerkleinern.
   Im TM 15 Sek./Stufe 7

3. Olivenöl, Salz und Zitronensaft zugeben und cremig rühren.
   Im TM 20 Sek./Stufe 4

4. In ein sauberes Schraubglas füllen und nach belieben mit Olivenöl bedecken. Im Kühlschrank aufbewahren und zu Pasta, als Aufstrich oder Topping für Pizza und Bowls genießen!