

Basilikum-Petersilien-Pesto-a la Kalle

Zutaten:

1	Bund	Petersilie
1	Bund	Basilikum
2	Zehen	Knoblauch
40	g	Parmesan gerieben
3	EL	Olivenöl

Zubereitung:

Basilikum und Petersilie waschen, trocken tupfen,
Blätter fein hacken.

Knoblauchzehen schälen

Parmesan und Öl zugeben

oder

alles in den Mixer geben oder mit dem Puerierstab alles gut puerieren.

Sollte das Pesto zu dick sein, noch etwas Öl zugeben.

Lecker zu Nudeln und als Füllung für Frikadellen.

Modifiziert von Solar55

15.mai 2006