Wunderlauch-Walnuss-Pesto

Zutaten:

300g Wunderlauch

150g Walnüsse

4 EL Oliven-/ oder Sonnenblumenöl

½ TL frisch gemahlener weißer Pfeffer

½ TL Salz

Herstellung:

Die Walnüsse knacken, grob zerkleinern und auf der Pfanne leicht anrösten.

Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren, bis ein homogenes Pesto entsteht.

Verwenden Sie nur hochwertige Zutaten in Bio-Qualität. Das schmeckt besser und ist gesünder.

Je nach Gusto kann man den Nussanteil erhöhen.

Das Pesto passt sehr gut zu Nudeln oder Pellkartoffeln. Auch als Brotaufstrich ist es sehr lecker.

Guten Appetit! wünscht Mark Baier

Mehr Rezepte und Anregungen finden Sie unter:

www.barfuss-potsdam.de