

Brennnessel-Pesto

Zutaten:

500 g Brennnessel
5 Knoblauchzehen
200 g Parmesan gerieben
1 TL Salz
400 ml Olivenöl

Das brauchst du:

Waage
Messer
Schüssel
Einmachgläser
Etiketten

Zubereitung

- 1 Brennnesseln gut waschen und trocken tupfen. Mit einem Messer fein hacken. Handschuhe nicht vergessen! Presse die Knoblauchzehen mit der Knoblauchpresse.
- 2 Gib alle Zutaten in eine Schüssel und püriere sie mit einem Pürierstab.
- 3 Fülle das Pesto in saubere Einmachgläser und verschließe sie fest.
- 4 Gestalte schöne Etiketten und beklebe die Gläser damit.

Dein Pesto ist 2 bis 3 Wochen im Kühlschrank haltbar.



Quelle: gutekueche.at