

PETERSILIENPESTO

Portion für 2 Personen



Zutaten

250 g Spaghetti
1 Bund Petersilie
100 g Haselnuskerne
2 Knoblauchzehen
50g Parmesan
Olivenöl
Basilikum
Zitronensaft
Salz und Pfeffer

Alle Produkte in unserem
Hofladen erhältlich!

Zubereitung

- 1 Petersilie putzen, den Knoblauch schälen und beide Zutaten zusammen mit dem Parmesan grob hacken.
- 2 Die Haselnuskerne in einen Mixer geben und zermahlen.
- 3 Petersilie, Knoblauch und Parmesan mit in den Mixer geben und pürieren. So viel Öl hinzufügen, bis eine geschmeidige Masse entsteht.
- 4 Spaghetti nach Packungsanweisung zubereiten und anschließend das Pesto über die Nudeln geben und gut miteinander vermengen.
- 5 Zum Schluss noch mit Basilikum, etwas Zitronensaft und Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP:

Pesto lässt sich auch wunderbar aus Beikräutern, wie Giersch oder Brennessel herstellen.



**GUTEN APPETIT WÜNSCHT EUCH
EUER GRÜNFALT TEAM!**