Brennnesselpesto

Zutaten

Für 4 Personen:

200 g Brennnesseln, jung

50 g Rucola

100 g Nüsse

50 g Parmesankäse

1 Zehe Knoblauch

Salz & Pfeffer

Zubereitung

---------- 1 ----------

Brennnesseln gründlich waschen und in kochendem Wasser blanchieren. Danach sofort in kaltem Wasser abkühlen lassen.

---------- 2 ----------

Brennnesseln in kleine Stücke schneiden und in einem Mixer mit den anderen Zutaten vermischen.

---------- 3 ----------

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Verschlossen hält es sich 5 Tage im Kühlschrank.

Herausgeber
Hope Media Europe e.V.
Sandwiesenstraße 35, 64665 Alsbach-Hähnlein