



Walnusspesto

für 250 ml

Zutaten

6 Stiele Petersilie
60 g Rauke
4 Stiele Minze
50 g Walnuskerne
1 Knoblauchzehe
Salz
150 ml Traubenkernöl
3-4 El Olivenöl

Zubereitung

Kräuter grob klein schneiden und mit Walnüssen, Knoblauch und Salz in ein hohes Gefäß geben.

Traubenkernöl zufügen und mit dem Schneidstab mittelfein pürieren.

Olivenöl untermischen und mit Salz abschmecken.



Tipps und Tricks

Die Kräuter findest du im Küchen-Kräuterbeet!

