Hausgemachtes Zitronenmelisse-Pesto

Zutaten

- 40 g Pinienkerne
- 40 g Zitronenmelisse
- 100 g Parmesan
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- ¼ TL Meersalz
- 1 Prise Pfeffer



Zubereitung

- Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett einige Minuten goldbraun rösten und abkühlen lassen.
- Zitronenmelisse waschen, trocken tupfen und die Blätter von den Stielen zupfen.
- Alle Zutaten im Mixer oder mit dem Pürierstab zerkleinern, nach und nach das Olivenöl und Zitronensaft zugeben und so lange pürieren bis die Masse eine cremige Konsistenz hat.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Das fertige Zitronenmelisse Pesto in zwei luftdichte Weck-Gläser abfüllen, mit einer großzügigen Schicht Olivenöl bedecken und im Kühlschrank aufbewahren.

Portionsgröße: 2 kleine Weck-Gläser
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: 0 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©