

Fenchelpesto

Zutaten:

200 g Fenchelknolle mit Grün

1 Knoblauchzehe

3 Stängel Petersilie

100 g Parmesan

30 g Pinienkerne

130 ml Olivenöl

1 TL Salz

eventuelle 1 El Zitronensaft

Zubereitung:

Den Fenchel waschen. Das Fenchelkraut und die Knolle fein hacken.

Pinienkerne, Petersilie und den Parmesan ebenfalls zerkleinern. Den Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse drücken.

Alles mit dem Olivenöl mischen und im einem Mixer fein pürieren. Das Pesto abschmecken und nach Bedarf salzen.

Das Pesto in ein sauberes und gut verschließbares Glas füllen und mit Olivenöl bedecken. Das Pesto ist im Kühlschrank ca.3 Wochen haltbar.

Es kann aufs Brot, zu Pasta oder zum verfeinern von Soßen und Gerichten verwendet werden.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider ° Kirchstr. 28 ° 99625 Köllda

OT Großmonra

info@obsthof-grossmonra.de