

Tann

Pesto aus Fichtennadeln

Zutaten

- 100 g Fichtennadeln
- 60 g Petersilie
- 200 ml Rapsöl
- starker Standmixer – Blitzler – Bimbi

Zubereitung

Von einem Zweig der Fichte werden die Nadeln abgezupft und in den Standmixer gelegt. Dann die gewaschene Petersilie dazu, samt Stengel, und das Rapsöl. nun alles „aufblitzen“ bis eine schöne cremige Substanz entsteht.

Anmerkung

Im Kühlschrank 10-14 Tage lagerfähig.

Eignet sich auch gut zum Tiefkühlen. Damit längerfristig gut einsetzbar.

Kann auch als kalte Sauce für diverse Nudeln, Gnocchi, usw. eingesetzt werden. Als Brotaufstrich mit gekochter Kartoffel pürieren, oder mit Frischkäse mischen. Ganz spezial.

