

LÖWENZAHN-PESTO

Du brauchst:

- 50g Löwenzahnblätter
- 50g Pinienkerne (alternativ: Mandeln)
- 2 Knoblauchzehen
- den Saft ½ Zitrone
- 50g geriebener Emmentaler
- 6EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer



Quelle: colourbox.com

So geht's:

1. Löwenzahn gründlich waschen und mit einem Küchentuch etwas trocknen.
2. Alle Zutaten mit einem Pürierstab zerkleinern.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen und in ein kleines Glas füllen.
4. Zuletzt auf das Pesto im Glas einen weiteren Löffel Öl geben.