

Gierschpesto und/oder Rucolapesto

Zutaten	Anweisungen
Ca.60 Blätter (kommt nicht so genau, viele haben ja reichlich davon!) 30g geröstete Mandeln 10 EL Rapsöl 1 Prise Salz	Alles pürieren evtl. etwas Öl hinzufügen, so dass eine cremige Masse entsteht
30g gehobelten Parmesan	unterrühren
	In Gläser füllen, ist gekühlt ca. 1 Woche haltbar

Dieses Pesto kann gut eingefroren, und bei Bedarf wieder aufgetaut werden.