

Pesto Verde



Zutaten:

Blätter von 2 Basilikumpflanzen
3 Knoblauchzehen
50g geriebener Parmesan
25g Walnüsse
150ml Olivenöl
1/2 TL Salz
1/2 TL Pfeffer

Zubereitung:

Entferne die Basilikumblätter von den Stielen. Entferne die Schale der Knoblauchzehen. Gebe alle Zutaten in den Mixer und mixe die Zutaten bis keine groben Stückchen mehr vorhanden sind.

Damit sich dieses super leckere Pesto auch lange hält, füllst Du es direkt nach der Zubereitung in kleine luftdicht verschließbare Gläser.

Tipp: Bevor du es über deinen Low Carb Nudelsalat gibst, lasse es im Kühlschrank über Nacht ruhen 😊