

Rezept für selbst gemachtes Haselnusspesto

Zutaten:

für ein kleines Glas

- 100 g gehackte Haselnusskerne
- ½ Bund glatte Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- 70-100 ml Rapsöl



Zubereitung:

1. Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten.
2. Den Knoblauch schälen und in grobe Würfel schneiden.
3. Die Blättchen von der Petersilie zupfen und zusammen mit den Nüssen, dem Knoblauch, Salz und Pfeffer in einem Blitzhacker oder Mixer zerkleinern.
4. Das Öl unterrühren und das Pesto nach Belieben nachwürzen.