

Kapuzinerkresse - Pesto

Dauer: Mittel Kategorie: Eingemachtes und Co. Saison: Sommer



Zutaten

80 G	Blätter und Blüten von der Kapuzinerkresse
80 G	Walnüsse
1	Knoblauchzehe
	Salz, Pfeffer, Chili
	Olivenöl

Zubereitung

1. Die Blätter, Blüten, Walnüsse und Knoblauch im Mixer zerkleinern.
2. Und mit soviel Olivenöl vermischen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.
3. Mit Salz, Pfeffer, Chili gut abschmecken und in kleine Gläser füllen.
4. Mit Olivenöl abgedeckt gut verschließen und gekühlt lagern.