# 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, Chilli gut abschmecken und in kleine Gläser füllen.
4. Mit Olivenöl abgedeckt gut verschließen und gekühlt lagern.

SEMINAR BÄUERINNEN