



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

40 g Walnüsse
1 Bund Zitronenmelisse
40 g Parmesan
Knoblauch
100 ml Rapsöl
Zitronenschalen
unbehandelt, abgerieben
Salz
Pfeffer, weiß

Mein persönlicher Tipp

Zitronenmelissen-Pesto ist eine gute Alternative zum bekannten Basilikum-Pesto.:

Sylvia Schilcher

Seminarbäuerin in Kärnten

Quellen:

- Landwirtschaftskammer Kärnten:
Selbstgemachte Schätze im Glas

Zitronenmelissen-Pesto

Zubereitung

Walnüsse kurz rösten, mit grob geschnittener Zitronenmelisse und Parmesan, einer Zehe Knoblauch und etwas Rapsöl pürieren. Restliches Rapsöl und Zitronenschale untermischen, salzen und pfeffern und in Gläser füllen.