



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

Zitronenmelissen-Pesto



Foto: VrK/Achim Mandler Photography - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



Landwirtschaftskammer Kärnten:
Selbstgemachte Schätze im Glas

