



## Petersilien-Walnuss-Pesto

Man nehme für ca. 400 g:

2 Knoblauchzehen	halbieren. Pellen, in Scheiben schneiden
100 g Petersilie	Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken
100 g Walnusskerne	in einer trockenen Pfanne leicht anrösten und grob hacken
100 g Parmesan	reiben
100 ml Olivenöl	
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	

- Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab gründlich durcharbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf etwas zusätzliches Olivenöl zugeben.

Zu Pasta, Crostini, Salaten...