

Mintz-Pesto:

Zutaten:

250 g frische Blätter von Pfefferminze, Schokomünze oder Wassermünze

125 g Sonnenblumenöl

40 g gehackte Mandeln

1-2 EL Zitronensaft frisch

Prise Salz nach Bedarf

Zubereitungszeit:

20 Minuten

Zubereitung:

Alle Zutaten im Mixer oder mit einem Pürrierstab zu einer cremigen Masse verarbeiten. Mit Salz abschmecken und in kleine Gläschen füllen. Dieses Pesto ist ebenfalls, bei 4-8 Grad gekühlt, etwa eine Woche haltbar. Es passt auf Brot und zu gegrilltem Hühner-Fleisch