



Petersilien Pesto - der Glücklichermacher

Die Zutaten:

- 2 Handvoll Petersilie
- 2 Handvoll Pflücksalat
- 4 Knoblauchzehen
- 140 ml Olivenöl
- 60 g Walnüsse
- 50 g geriebener Parmesan
- Saft einer halben Zitrone
- Salz
- Pfeffer

Die Zubereitung:

- Petersilie und Salat waschen
- Zitrone auspressen
- Knoblauchzehen bei 200° ca 20 Minuten rösten
- Den gerösteten Knoblauch gemeinsam mit der Petersilie, Salat, Walnüsse, Parmesan & Zitrone pürieren
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- In ein Glas füllen, mit Olivenöl bedecken und im Kühlschrank aufbewahren.

Das Symposion RelaxResort Kothmühle wünscht Ihnen ein erfolgreiches Jahr 2026!