

ITALIENISCHE KÜCHE

Zitronenmelisse-Pesto

...ein leichter sommerlicher Genuss auf dem Teller



Zutaten und Zubereitung für Zitronenmelisse-Pesto

- 100 g frische Zitronenmelisse (Blätter und zarte Stängel)
 - 50 g Parmesan (gerieben)
 - 30 g Pinienkerne (leicht geröstet)
 - 1-2 Knoblauchzehen
 - 100 ml-150 ml Olivenöl extra vergine
 - 1 EL Zitronensaft (frisch gepresst)
 - Salz und Pfeffer nach Geschmack
1. Die Zitronenmelisse waschen und gut trocken schütteln. Grob hacken, um die Verarbeitung zu erleichtern.
 2. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze leicht rösten, bis sie goldbraun sind. Abkühlen lassen.
 3. Zitronenmelisse, geriebenen Parmesan, geröstete Pinienkerne und Knoblauchzehen in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben.
 4. Das Olivenöl und den Zitronensaft hinzufügen.
 5. Alles zu einer glatten Paste verarbeiten. Falls die Konsistenz zu dick ist, etwas mehr Olivenöl hinzufügen.
 6. Das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.