

Champignon Pesto

Zutaten

200 gr. Champignons
3 El. Pinienkerne
2 El. Peterli glatt
2 El. Baslikum
3 El. Parmesan
2 El. getrocknete Tomaten in Öl eingelegt

Zubereitung

Champignons klein schneiden und kurz ca. 5 Minuten in Olivenöl andämpfen. Zur Seite stellen und etwas auskühlen.

Inzwischen alle Zutaten kleinschneiden, zusammen mit den Champignons mit dem Stabmixer gut mixen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kann als Vorspeise auf getoastetem Brot oder zu Teigwaren serviert werden.

En Guete

