



## Benötigte Zutaten

1 Bund	Basilikum
8 Stiele	Thymian
5 Stiele	Oregano
5 Stiele	Petersilie (glatt)
1 TL	Zitronenschale (fein abgerieben)
30 g	Mandelkerne
50 g	Parmesan oder Grandformaggi
8 EL	Olivenöl (für die Masse)
2 EL	Olivenöl (kaltgepresst zum Abfüllen)

## Kräuter-Pesto

### Anleitung

1. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, auf einem Teller abkühlen lassen.
2. Kräuter waschen und trocken tupfen. Blättchen von den Stielen zupfen.
3. Kräuter mit Mandeln, 1 TL fein abgeriebener Zitronenschale und frisch geriebenem Parmesan fein zerkleinern.
4. Anschließend 8 EL Olivenöl mit einem Löffel unterrühren.
5. Pesto in ein sauberes wiederverschließbares Glas füllen. Mit ca. 2 EL kalt gepresstem Olivenöl auffüllen und verschließen.

Tipp: Das Pesto passt zu gegrilltem Fleisch und Fisch oder ist auch eine tolle Idee fürs Kräuter-Grill-Baguette. Im Kühlschrank aufbewahrt und mit Öl bedeckt, hält das Kräuterpesto ca. eine Woche.



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten