KOPFSALAT-PESTO

Pesto ist einfach und schnell zubereitet und die perfekte Ergänzung zu Pastagerichten aber auch Fisch und Fleisch. Diese cremige Pesto habe ich gemeinsam mit Johannes B. Kerner aus Kopfsalat zubereitet. Gekühlt ist es mehrere Tage haltbar.

Zubereitungszeit
10 Minuten

PORTIONSRECHNER:
Portionen: 2

KOPFSALAT-PESTO

Püriere den Salat mit dem Olivenöl. Reibe den Parmesan, gib ihn mit dem Knoblauch und den Pinienkernen dazu und püriere die Masse fein. Schmecke das Pesto mit Salz und Pfeffer ab. Stelle das Pesto bis zum Servieren kalt.

KOPFSALAT-PESTO:

- [ ] **100 g** Kopfsalat
- [ ] **100 g** Olivenöl
- [ ] **50 g** Parmesan
- [ ] **½** Knoblauchzehe
- [ ] **40 g** Pinienkerne
- [ ] **½ TL** Salz
- [ ] **1 Pr.** Pfeffer