

Basilikum – Minz – Pesto

Eine köstliche Ergänzung zum Dessert

Zutaten

50 g	Basilikum
20 g	Minze
30 g	Pinienkerne
25 g	Puderzucker
50 ml	Traubenkernöl

Zubereitung

- Basilikum- und Minzblätter fein hacken.
- Pinienkerne hacken.
- Alle Zutaten in den Mörser geben und mit dem Stößel fein zermahlen, bis eine homogene Paste entstanden ist.

Alternativ

- Alle Zutaten in einen Blender geben und zu einer homogenen Masse verarbeiten.

Das Pesto passt sehr gut zu Erdbeeren, Vanilleeis oder als Farbtupfer zu vielen Desserts.