

## Petersilien-Pesto

Pesto di Prezzemolo

75 g Petersilie, gehackt  
2 Zehen Knoblauch  
40 g Pinienkerne, geröstet  
40 g Mandel(n), Blätter, geröstet  
65 g Parmesan, gerieben  
150 ml Olivenöl  
Pfeffer  
Salz

Alle Zutaten in einem Mixer pürieren. Anschließend im Mörser zu einer Paste verarbeiten. Knapp eine Tasse Olivenöl langsam da zugießen bis die Paste bindet und glatt wird. Pesto in eine Schüssel löffeln, restliches Olivenöl dazugeben, zudecken und kühl stellen.