



## Pesto mit Zitronenmelisse

Pesto mal ganz anders . . . mit Zitronenmelisse!

Man bräunt in einer Pfanne ca. 80 - 100 Gramm Pinienkerne. Eine Hand voll frische Zitronenmelisseblätter werden mit dem Wiegemesser zerkleinert. Im Mörser püriert man die gerösteten Pinienkerne zusammen mit den zerkleinerten Blättern der Zitronenmelisse und zwei Knoblauchzehen zu einer Paste. Dazu gibt man ca. 150 Gramm Parmesan oder Pecorino Käse und würzt nach Geschmack mit Meersalz. Dann rührt man noch ca 70 Gramm gutes Olivenöl unter und fertig ist das cremige Pesto. Versuchen Sie es doch einmal zu Fisch oder Geschmortem Gemüse! Bon Appétit!