

Pesto vom Giersch

200g Giersch
150g geriebener Parmesan
150g geriebene Cashew-Nüsse
250ml Olivenöl
etwas Salz und Pfeffer
3 Knoblauchzehen

Zubereitung:

Vom Giersch nur die Blätter verwenden, sehr gut waschen und trockenschleudern.
Alle Zutaten in einem Mixer/Blender auf die gewünschte Größe hacken.
Abfüllen.