

# Betty Bossi

## **Petersilien-Pesto** (im Bild rechts)

50 g **glattblättrige Petersilie**, grob geschnitten, 1 **Knoblauchzehe**, gepresst, und 1 EL **Pinienkerne**, evtl. geröstet, im Cutter pürieren oder sehr fein hacken. 2 EL **Pecorino**, gerieben, und ½ TL **Salz** daruntersmischen. ¾ dl **Olivöl** nach und nach darunterrühren, in ein sauberes, gut verschliessbares Glas füllen.

Tipp: wenig abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone darunterrühren.

Passt zu: Ossibucchi, Teigwaren.

Haltbarkeit: mit Öl bedeckt im Kühlschrank ca. 5 Tage.

❄ Tipp: Pesto portionenweise tiefkühlen. Haltbarkeit: ca. 3 Monate.

**Pro Person**: 21 g Fett, 2 g Eiweiss, 1 g Kohlenhydrate, 835 kJ (197 kcal)

