



VOGELMIEREN-PESTO



ZUTATEN:

2 Handvoll frische Vogelmiere, 1 Knoblauchzehe,
3 EL Sonnenblumenkerne, 4 EL Öl, Salz, etwas Zitronensaft.

SO GEHT'S:

1. Alle Zutaten fein pürieren.
2. In Eiswürfelbereiter füllen und tiefkühlen. Bei Bedarf kurz davor im Kühlschrank auftauen lassen.

TIPP: Mild-nussig und grün: perfekt zu Nudeln, Brot oder leckeren Ofenkartoffeln.