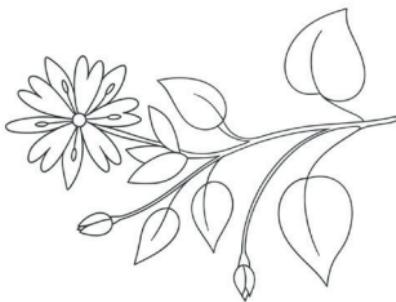




# VOGELMIEREN-PESTO



## 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 Eiswürfelpresse füllen und tiefkühlen. Bei Bedarf kurz davor im Kühlschrank auftauen lassen.

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