

Fenchel-Pesto

Zutaten: (ergibt ein Einmachglas)

- 150 Gramm Fenchelkraut, vom Garten oder vom Markt
- 2 bis 3 Esslöffel Pinienkerne
- 20 Gramm Pecorino
- 1 dl Olivenöl
- Salz

Zubereitung:

- Das Fenchelkraut leicht waschen und mit einem Haushaltspapier abtupfen. Das Kraut von den Stielen trennen und ganz fein hacken.
- Den Pecorino-Käse reiben.
- Die Pinienkerne fein hacken oder mit einem Wallholz zerdrücken.
- Kraut, Käse, Pinienkerne und Öl gut mischen.
- Den Pesto leicht salzen und anschliessend in ein gut verschliessbares Glas füllen.