

Podere Riparbella

Agriturismo ecologico

Agricoltura biologica

58024 Massa Marittima, Italia

T +39 0566 91 55 57

www.riparbella.com

Unser Sommerrezept enthält diesmal weder Tomaten, noch Zucchini, noch Gurken. Es will möglichst wenig Arbeit verursachen und die Küche nicht zusätzlich aufheizen!

Pesto con le noci

Pesto mit Walnüssen

Zutaten für 4 bis 6 Personen

Setzen Sie schon mal das Wasser auf und kochen Sie die Nudeln.

Derweil nehmen Sie

- 100 g Feta** Alle Zutaten mixen, bis eine dicke, homogene Crème entsteht. Je nach Konsistenz des Feta eventuell die Menge des Olivenöls anpassen.
- 1 kleine Zehe Knoblauch**
- 20 g Petersilie – eine gute Handvoll**
- 40 g Baumnüsse (Walnüsse)**
- ca. 1 dl Olivenöl**
- Salz und Pfeffer** abschmecken und fertig.

Vor dem Servieren mit etwas heissem Nudelwasser verdünnen.



VERONICAS TIPP:

Allfällige Reste mit Olivenöl bedecken und im Kühlschrank aufbewahren. Schmeckt auch gut als Crostini-Belag!

Noch ein Tipp aus dem heißen Süden:

Falls auch Sie eine Gurkenschwemme haben, so probieren Sie unser Rezept Nummer 19 und ersetzen die Zucchini mit Gurken. Ist sehr delikats!