



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Tannenspitzen-Pesto

100g Knoblauchzehe, fein gehackt
150g Haselnussgries
100g Brennesselpüree
150g Tannenspitzenpüree
200g Parmesan, gerieben
300ml Olivenöl
Salz, Pfeffer

Alle Zutaten fein pürieren. Olivenöl nach und nach zugeben. Abschmecken.
Hält sich mehrere Wochen bei +2° - oder Einkochen bei 90° im Dampfgarer ca. 20. Min. So hält sich das Pesto für mehrere Monate.

Tipp: Auf Crostini für Reh-Carpaccio