

good food loop

Kraider-Pesto

Wat brauch ech dofir?

- Basilikum
- Péiterséilech
- 1 Knuewelekszéiw
- 1 El gemuelen Mandelen
- 1 El gemuelenen Parmesan
- Salz, Pfeffer
- Olivenueleg



Preparatioun:

1. D'Kraider an de Knuewelek fir de Pesto ganz kleng hacken. An engem Mörser Parmesan a
2. Mandelen zermuelen.
3. Kraider, Parmesan a Mandelen vermëschen. Souvill Olivenueleg bäiginn, bis datt de Pesto schéi sämeg ass.
4. Mat Pfeffer a Salz ofschmaachen.