

# KIEFER<sup>1851</sup>

by m & h schmidt

## Winter-Pesto mit Feldsalat

Für 6 Personen / Zubereitungszeit ca. 10 Min.

<i>Feldsalat</i>	110 g	<i>putzen, waschen und gut abtropfen lassen.</i>
<i>Parmesan</i>	50 g	<i>grob hacken.</i>
<i>Walnüsse</i>	50 g	<i>grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten und abkühlen lassen.</i>
<i>Knoblauch</i>	1 Zebe	<i>schälen und grob hacken.</i>
		<i>Alle Zutaten in ein Gefäß geben und mit dem Mixer oder Mörser unter langsamer Zugabe von</i>
<i>Walnussöl</i>	150 ml	<i>zu einem Pesto verarbeiten.</i>
		<i>Das Pesto gleich mit heißen Nudeln servieren oder als Brotaufstrich genießen.</i>
		<i>Um das Pesto besser mit den Nudeln mischen zu können, kann es vor Zugabe zu den Nudeln mit etwas Nudelwasser oder</i>
<i>Weißwein, trocken</i>	etwas	<i>verrührt werden.</i>

Der ideale Begleiter

[Kiefer's Pino Magma / Trocken](#)

