

Grünkohl-Pesto

Auch im Winter frisches Pesto zaubern? Grünkohl macht es möglich. Zusammen mit Nüssen, Zitronensaft und Öl zauberst du so im Handumdrehen ein saisonales Pesto, das voller Vitamine steckt. Das Ergebnis? Knallgrün, herrlich würzig und super gesund. Dabei ist es so intensiv, dass es keinen Käse bzw. Parmesan braucht. Es ist daher sogar vegan.

Walnuss-Pesto

iner neuen feine Note. So duftet mein Walnusspesto nicht nur verführerisch, sondern kombiniert die Aromen von frischer Petersilie und gereiften Parmesan mit milden Walnüssen.