



Spargel-Pesto

Zutaten

70 g	Parmesan
2-4	Knoblauchzehen
70 g	Erdnüsse, geröstet ungesalzen
150 g	grüner Spargel, in Stücken
100 g	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Parmesan in Stücke in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern. Dann alle weiteren Zutaten in den Mixtopf dazugeben und **Turbotaste/4 Mal** drücken, nach Gusto auch weitere Male. Abschmecken.

Ich habe die Spargelspitzen in Olivenöl angebraten und nur die Stängel zu Pesto verarbeitet.

Pesto in einem Glas und mit Olivenöl zugedeckt im Kühlschrank lagern. Da keine Konservierungsstoffe drin sind, zeitnah aufbrauchen!