

*Rezept der Woche*

## *Kräuterpesto für Kräuter der Saison*

1 kleiner Strauß Kräuter  
50 g Sonnenblumenkerne oder Mandeln oder  
Walnusskerne  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer



Kräuter waschen und trocken klopfen. Sonnenblumenkerne auf schwacher Flamme leicht anrösten und abkühlen lassen. Zerdrückten Knoblauch und klein gewürfelte Zwiebel in etwas Olivenöl andünsten.

Alle Zutaten zusammen mit 2 EL Olivenöl, 2 EL Wasser pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hält sich im Kühlschrank 3 – 4 Tage.

Die Menge ist ausreichend für 500 g Nudeln.