



## Feldsalat-Pesto mit Feigen

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

300 g Feldsalat  
70 g getrocknete Feigen  
50 g Parmesan  
5 Esslöffel Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### Besonderes Zubehör

Mixer oder Food Processor

Zwischen deinen Tortellini, als Brotaufstrich, in deiner Sauce, zum Fleisch oder einfach pur auf deinem Löffel. Mit Parmesan und Feigen zu Pesto püriert, zeigt sich Feldsalat demnächst nur noch von seiner cremigen Seite.

- 1 -

Feldsalat putzen. Feigen in Stücke schneiden. Parmesan reiben.

- 2 -

Feldsalat, Feigen und Parmesan mit einem Mixer zerkleinern. Olivenöl hinzugeben und Pesto so lange mixen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.