

Feldsalat-Pesto mit Feigen

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Pfeffer abschmecken.

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