

Minz-Pesto

Zutaten

- 50 g Minzblatt
- 20 g Pistazie gehackt
- 1 Chilischote rot
- 150 ml Olivenöl
- 1 Orange davon die abgeriebene Schale
- 150 g Hartkäse gerieben
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Minzblätter waschen und grob schneiden. Chilischote halbieren und die Samen entfernen. Die Schale der Orange abreiben. Anschließend mit Pistazien, Chilischote, Olivenöl und Hartkäse fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In Gläser füllen und die Oberfläche mit etwas Olivenöl bedecken und verschließen.