

Mohn Pesto «sehr einfach»

Zutaten:

- 10 g Pinienkerne
- 70 g Sbrinz
- 75 ml Mohnöl
- 50 g Mohn

Zubereitung:

1. Pinienkernen und Mohnsamen mahlen.
2. Den Sbrinz mit der Käseraffel reiben
3. Mohnöl im Massbecher abmessen und die restlichen Zutaten beifügen. Mit dem Handmixer schön verrühren bis die Masse gleichmässig ist.

Tipp:

- ❖ Pinienkerne durch Baumnüsse oder geschälte Mandeln ersetzen.
- ❖ Zum mahlen eignet sich eine Gewürzmühle z.B. Aufsatz zu Kenwood, alternativ kann ein Mörser, Kaffeemühle oder Bamix verwendet werden.

