



Kopfsalat-Pesto

Zutaten

Für 4 Personen

80 g Kopfsalatblätter	60 ml mildes Olivenöl
1 EL Mandelblättchen	60 g braune Butter
80 g Petersilie oder Spinatblätter	2 Spritzer Zitronensaft
1 Knoblauchzehe	1 Prise Salz
50 g geriebener Parmesan	

Zubereitung

Salat waschen und trocken schleudern. Petersilie oder Spinat ebenfalls waschen und gut abtropfen lassen. Mandeln in eine Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze hell bräunen. Anschließend abkühlen lassen. Salat, Mandeln, Knoblauch, Parmesan, Zitronensaft, Olivenöl und braune Butter mit Stabmixer pürieren. Pesto mit Salz abschmecken und mit Nudeln servieren.