



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Tannenspitzen-Pesto

100g	Knoblauchzehe, fein gehackt	Alle Zutaten fein pürieren. Olivenöl nach und nach zugeben. Abschmecken. Hält sich mehrere Wochen bei +2° - oder Einkochen bei 90° im Dampfgarer ca. 20. Min. So hält sich das Pesto für mehrere Monate.
150g	Haselnussgries	
100g	Brennnesselpüree	
150g	Tannenspitzenpüree	
200g	Parmesan, gerieben	
300ml	Olivenöl	
	Salz, Pfeffer	Tipp: Auf Crostini für Reh-Carpaccio