



Süßes Waldsauerklee-Pesto

Zutaten:

- 1 große Handvoll Waldsauerklee
- 50 g Mandeln, blanchiert, gemahlen
- 2 EL flüssiger Honig
- 3 EL Sonnenblumenöl
- ½ Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
- 20 g weiße Schokolade, gerieben

Zubereitung:

Die zarten Waldsauerklee-Blättchen ganz vorsichtig waschen und trockenschleudern. Im Hochleistungsmixer pürieren. Die gemahlene Mandeln, den Honig, Sonnenblumenöl, Zitronenschale und -saft dazugeben und ein cremiges Pesto herstellen. Zuletzt die geriebene Schokolade unterrühren.

In saubere Gläschen füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Rezept von www.durchwaldundwiese.de