Gemüse Zeit
ALTLUNEBERG

# FENCHEL-PESTO

DAZU PENNE-NUDELN

| ZUTATEN | 1-2 PERSONEN | 3-4 PERSONEN |
|---|---|---|
| Fenchelknolle mit Fenchelgrün | 2 Stück | 4 Stück |
| Knoblauch | 1 Zehe | 2 Zehen |
| Petersilie | 1/2 Bund | 1 Bund |
| Parmesan | 100g | 200g |
| Pinienkerne | 30g | 60g |
| Olivenöl | 150g | 300g |
| Zitrone | 1 kleine Zitrone | 1 große Zitrone |
| Frühlingszwiebel | 1 Stück | 2 Stück |

**WEITERE ZUTATEN:** Salz.

## ZUBEREITUNG

Penne nach Packungsanleitung kochen.

Fenchelknolle und Fenchelkraut fein hacken. Pinienkerne, Frühlingszwiebel, Petersilie, Knoblauch und Parmesan ebenfalls fein hacken. Alternativ kann beim Knoblauch auch eine Knoblauchpresse verwendet werden. Saft aus der Zitrone pressen. Alle gehackten Zutaten und Zitronensaft mit dem Olivenöl mischen und mit Hilfe eines Pürierstabs oder Mixer fein pürieren. Pesto mit etwas Salz abschmecken.

Das Pesto in ein sauberes, gut verschließbares Glas füllen und Pesto oberhalb möglichst mit Öl bedecken. So hält es sich bei späterem Verzehr bis zu 3 Wochen im Kühlschrank.

Ansonsten mit Penne anrichten und mit etwas gehackter Petersilie garnieren. Das Pesto kann auch toll als Brotaufstrich oder als Beigabe zu Soßen verwendet werden.

Guten Appetit.