

# Erbsen-Pesto

1 Tasse gekochte **Erbsen**

1/4 Tasse **Olivenöl**

2,5 TL **Basilikum** getrocknet

0,5 TL **Petersilie** getrocknet

4 Zehen **Knoblauch**

1 Schuss **Zitronensaft**

1/4 Tasse **Pinienkerne** geröstet

5 TL **Hefeflocken**

**Salz** oder **Suppenpulver**, alles miteinander mixen und in Gläser abfüllen. Wenn man vor dem Verschließen noch etwas Öl auf die Oberfläche gibt, erhöht das die Haltbarkeit.

Share this: