

## Zitronenmelissen-Pesto

Ein leckeres Pesto kann man im Sommer immer gut gebrauchen. Es passt aber nicht nur zu Nudelgerichten, sondern auch zu sommerlichen Salaten oder zu einer Focaccia.



Eine andere Variante wäre dieses Pesto mit Pinienkernen und Cashews:  
(Menge: ergibt eine große Portion)

- 20 g Pinienkerne
- 40 g Cashews
- 2 Bund Zitronenmelisse
- 170 ml Olivenöl
- 50 g Parmesan
- ½ Zitrone
- ½ TL Salz

keine  
60 g Cashews

Die Pinienkerne ohne Öl in einer beschichteten Pfanne leicht anrösten. Die Cashews und die Melisse grob hacken. Dann alle Zutaten in einer Küchenmaschine fein pürieren.

Frisch verwenden und gut gekühlt im Kühlschrank in 2-3 Tagen verbrauchen.