

Petersilien-Pesto

5 Knoblauchzehen
2 Bund Petersilie ohne Stiel
½ Teelöffel Salz
150 g Olivenöl (Sonnenblumenöl)

in einem Mixer vermischen (bis zu 2 Wochen im Kühlschrank haltbar, wenn alles mit Öl bedeckt ist).

Basilikum-Pesto

5 Knoblauchzehen
ca. 100 g Basilikum zerkleinern
150 g Parmesan in Stücken
50 g Pinienkerne, wahlweise auch Cashewkerne oder Sonnenblumenkerne)
1 Teelöffel Salz
2 Prisen Pfeffer
200 g Olivenöl (Sonnenblumenöl)

in einem Mixer vermischen (passt sehr gut zu sämtlichen Nudelgerichten und gebackenem Brot, Baguette)

Olivenpaste

2 Knoblauchzehen
400 g Oliven, schwarz, entsteint
200 g Mozzarella in Stücken
100 g Olivenöl (Sonnenblumenöl)

alle Zutaten im Mixer vermischen (eignet sich sehr gut zu geröstetem Brot oder Giabatta)