



Valentin Bargehr



Frischkäse mit Kräuter Pesto und SANNIS BIO-LEINÖL mit Basilikum

250 ml	Sannis Bio Leinöl mit Basilikum
160 g	frische Kräuter: Basilikum, Kerbel, Petersilie, Oregano,.....
2	Knoblauch Zehen
8 g	Salz
120 g	Parmesan
60 g	SANNIS Bio-Haselnüsse



Für das Kräuter Pesto alle Zutaten mit einem Stabmixer fein pürieren.

Frischkäse in Scheiben schneiden und auf dem Teller platzieren, anschließend das Kräuter Pesto darüber geben. Mit diversen Salaten dekorieren und zum Schluss ein wenig Balsamiko-Essig drüber geben - fertig!

Das köstliche und leichte Gericht für die kommenden Sommertage!

SANNIS