Olivenpesto

Für ca. 4 Portionen:

- 8 Zweige Thymian
- 12 Stängel Minze
- 4 Knoblauchzehen
- 4 EL gehäutete Mandeln
- 200 g grüne Oliven ohne Stein
- 100 ml Olivenöl
- 4 EL geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

- Die Blätter der Kräuter abzupfen, die Minze grob hacken.
- Knoblauch schälen und grob zerkleinern
- Die Oliven zusammen mit den Kräutern, Knoblauch, Mandeln und Olivenöl im Mixer sehr fein zerkleinern.
- Den Käse unterrühren und das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Beim Servieren Pesto mit 2-3 EL heißem Nudelkochwasser cremig rühren. Dann mit den frisch gekochten Nudeln vermengen