Brennnesselpesto mit DŽIUGAS®

Zutaten

3 Gläser	fein gehackte Brennnesseln
1/2 Glas	Pinienkerne
1/2 Glas	geriebener DŽIUGAS
3	Knoblauchzehen
1/2 Glas	Olivenöl
2 EL	Saft einer ausgepressten Zitrone
nach Belieben	Salz
nach Belieben	schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Brennnesseln, Pinienkerne, Käse, gehackte Knoblauchzehen und Zitronensaft vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen, die Hälfte des Öls hinzugeben und alles zu einer glatten Masse verrühren. Das restliche Öl hinzugeben und abermals mischen.

Guten Appetit!