

Unser Tipp für Pesto-Dips und Nudelsaucen!

Spicy's Unser Tipp für Pesto-Dips und Nudelsaucen!

Pesto mit Schmand, Frischkäse,

(Schafs-/Ziegenmilch-) Joghurt und Olivenöl vermengen, nach
Belieben Parmesan hinzugeben und verrühren, bis alles schön cremig ist.

Das Pesto kann warm und auch kalt genossen werden.