



HEILTHERME
QUELLENHOTEL
BAD WALTERSDORF

PENNE MIT WILDEM PESTO

Zutaten:

Sonnenblumenkerne
Olivenöl
Kräuter gehackt
Giersch, Knoblauchsrauke, Winterheckenzwiebel, Vogelmiere ...
Salz
Pfeffer
Penne
Blüten vom Oswegokraut, Melisse, Kapuzinerkresse, Hosta...

Zubereitung:

Sonnenblumenkernen ohne Öl anrösten.
In einer Schüssel Öl, Kräuter, Salz, Pfeffer mit einem Stabmixer mixen.
Penne bissfest kochen.
Pesto über die Penne geben und herzhaft mit den Blüten dekorieren.

Guten Appetit!

