

OLIVENÖL & SPEISE

Pesto aus grünen Oliven mit

2020 Tenute Rubino Olio Extra Vergine di Oliva Fruttato Intenso

Liebe Genießerinnen und Genießer des guten Geschmacks,

gerne möchte ich Ihnen eine weitere Möglichkeit zeigen, wie man Olivenöl vielfältig einsetzen kann.

In der mediterranen Küche wird Olivenöl unter anderem bei der Zubereitung von Gemüse eingesetzt.

Wahrscheinlich auch wegen des Klimas werden solche Speisen dann oft kalt gegessen.

Heute stelle ich Ihnen ein Pesto aus grünen Oliven und Olivenöl vor.

Dieses Pesto können Sie als Sauce für Pasta verwenden oder als Amuse-Gueule auf Südtiroler Schüttelbrot genießen. Bitte verarbeiten Sie keine eingelegten gelblichen Oliven, sondern grüne, fermentierte Oliven.

Die grünen Oliven entsteinen und mit Parmigiano, Honig, Zitronensaft, Petersilie, Chilischote sowie reichlich Olivenöl pürieren.

Weitere Hinweise zum Öl und zur Zubereitung finden sich in einem Video, das bei Facebook unter [vinvinoweinergin](#), bei YouTube unter [vinvinowein](#), bei Instagram unter [vinvinowein.de](#) und auf unserer Webseite unter www.vinvinowein.de/videos/ abrufbar ist.

Guten Appetit.

Bleiben Sie gesund und glücklich

Ihr vinvinowein-Team aus dem Lehel

www.vinvinowein.de

#WeinberatungMünchen #WeinberatungLehel #Weinberatung ,Wein #WeinundSpeise #Ergin
#vinvinowein #HandgemachteWeine #Oliod'oliva #Filod'Olio #LuigiRubino#TenuteRubino
#TenuteRubinoOliod'olivaFruttatointenso #Cellina #Coratina #Leccina #Olivenöl #intenso
#winenot #weinliebe