



Vroni's Pesto

"zum selber machen"

Kräuter Pesto

Pesto Rosso

Pesto Dreierlei

Und so geht's:

2 Esslöffel Pesto Kräuter mit 4 -5 Esslöffel **Vroni's Nudel-Gewürzöl** vermischen, 10 min. ziehen lassen. Mit ca. 250g gekochten **Vroni's Eiernudeln** vermengen. Etwas Vroni's Meersalz mit mediterranen Kräuter darüber streuen. Mit frisch geriebenen Parmesankäse verfeinern, fertig...!!!

Oder So, geht's auch

Vroni's Eiernudeln kochen, 50ml Kochwasser zurück behalten und mit 4 EL Pesto Kräuter, 50ml Sahne und 2 EL **Vroni's Nudel-Gewürzöl** vermischen, kurz aufkochen und die Vroni's Eiernudeln darin schwenken. Etwas Vroni's Meersalz mit Knoblauch Chili darüber streuen.

Einfach-schnell-und sehr lecker



* gmochd in
Viereth

* auf Hochdeutsch: Hergestellt

Vroni's

herzhaft und gut und echt hausgemacht

Nudelküche