

Haselnuss-Petersilien-Pesto

Für 4 Personen:

1 Bund Basilikum	1 Bund glatte Petersilie	100 g Parmesan
100 g Haselnüsse	200 ml Olivenöl	1 Zehe Knoblauch
Salz, Pfeffer	Chilipulver	

Basilikum und Petersilie waschen und die Blätter und weichen Stängel in grobe Stücke zupfen. Knoblauch schälen, Parmesan reiben. Die Nüsse in einer Pfanne oder im Backofen ohne Fett kurz rösten, bis sie leicht bräunen und anfangen zu duften. Anschließend alle Zutaten in einen Mixer geben oder mit einem Pürierstab zu einem Pesto verarbeiten. Gegebenenfalls etwas mehr oder weniger Olivenöl dazugeben. Mit frisch gekochter Pasta servieren und mit gehackten Nüssen garnieren.

Tipp:

Das Pesto kann man in Gläser füllen und zwei bis drei Wochen im Kühlschrank lagern. Dafür die Oberfläche mit Olivenöl bedecken.

Zora Klipp am 17. November 2024