

Grünes Pesto

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 15 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

- 1 Bund Koriander
- 2 Knoblauchzehen
- 30 g Cashewkerne
- 30 g Pinienkerne
- 2 TL Zitronensaft
- 2 EL Olivenöl oder Kräuter Würzöl
- 30 g Parmesankäse
- 1 Prise Salz
- 1 Prise schwarzer Pfeffer



Zubereitung

Koriander und Knoblauch hacken. Cashewkerne und Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl ein bis zwei Minuten anrösten. Parmesankäse zerbröseln und mit allen weiteren Zutaten in eine Schüssel geben. Mit dem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schmeckt zu Pasta und als Vorspeise zu Baguette und Ciabatta.

Hinweise

Statt Koriander kann auch Basilikum oder Bärlauch verwendet werden.