

# Veganes Cashew-Basilikum-Pesto

Zutaten für 2 Personen

**Zubereitungszeit** 15 Minuten

**Schwierigkeit** einfach

## Zutaten

100 g Cashewkerne  
40 g Basilikum  
1 TL Basilikum Würzöl  
50 ml Olivenöl  
Salz und Pfeffer  
1 TL Knoblauch Würzöl



## Zubereitung

Die Cashewkerne in einer Pfanne ohne Öl für etwa fünf Minuten anrösten. Die Kerne anschließend zusammen mit den Basilikumblättern und dem Olivenöl in den Mixer geben und zu einer homogenen Masse vermengen. Nun mit Salz und Pfeffer würzen und mit Knoblauch Würzöl verfeinern. Das Pesto ist im Kühlschrank bis zu sieben Tage haltbar. Es passt optimal zu Pasta oder pur aufs Brot.

## Hinweise

Das Pesto eignet sich perfekt für ein Bruschetta. Dafür Brotscheiben rösten und mit dem Pesto bestreichen. Garniert werden kann dies zusätzlich mit Tomaten.