

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.