

Walnuss-Pesto



Zutaten für 4 Portionen



3 Hand voll Walnusskerne



½ Bund frisches Basilikum



1 Knoblauchzehe



4 EL Parmesan



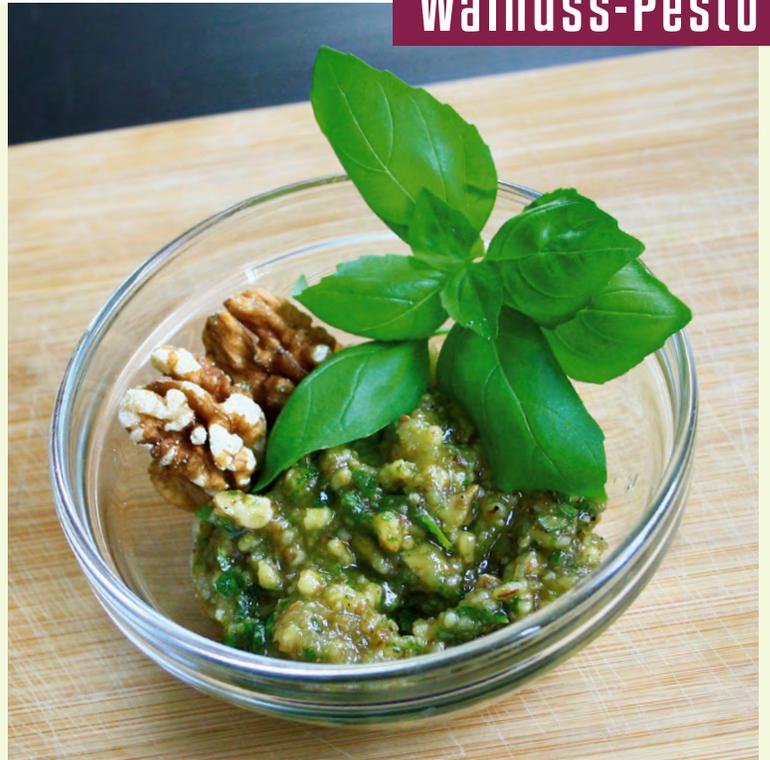
9 EL Olivenöl



½ TL Jodsalz mit Fluorid



etwas Pfeffer

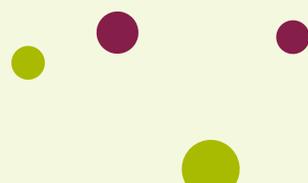


Küchenwerkzeuge ⌚ Zeit 10 min

- Küchenmesser
- Küchentuch
- Schneidebretter
- Hohes Gefäß
- Backblech
- Pürierstab

* Variation

Es können auch andere Kräuter wie Petersilie oder Rosmarin verwendet werden.



www.in-form.de
www.diekuechenpartie.de

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Walnuss-Pesto



Zubereitung für 4 Portionen

- 1** Den Backofen auf ca. 180° C vorheizen. Walnüsse ggf. knacken, die Walnuskerne auf ein Backblech legen und etwa 6 Minuten leicht rösten. Danach die noch warmen Walnüsse in ein Küchentuch geben und kräftig aneinanderreiben, damit sich die Haut von den Walnüssen löst.
- 2** Basilikum waschen, trockenschütteln und in feine Streifen schneiden.
- 3** Knoblauch schälen und klein würfeln. Parmesan fein reiben.
- 4** Nun alle Zutaten mit dem Öl zu einem cremigen Pesto pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Tipps + Tricks

- Am besten schmeckt das Pesto mit frischen Walnüssen.

Eigene Notizen

zusammen**lecker**kochen

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages