

Rezept für rotes Walnuss-Pesto

Zutaten:

- 400 g Walnüsse (alternativ: Pekannüsse)
- 200 g getrocknete Tomaten
- ca. 200 g Parmesan
- 200 ml Olivenöl
- 4 cm Ingwer
- 5 Knoblauchzehen
- 1 Chili
- 2 Zitronen, davon Saft und Schalenabrieb
- 50 ml Essig (Balsamico)
- Kräuter nach Belieben (1 Bund Petersilie, Bohnenkraut, Basilikum)
- Salz/Pfeffer



Zubereitung:

1. Walnüsse, Tomaten, Knoblauch, Chili & Kräuter grob hacken.
2. Ingwer fein hacken (damit keine langen Fasern zurückbleiben).
3. Zusammen mit dem Olivenöl, Essig und Zitronensaft in eine große Schüssel geben und mit dem Pürierstab so lange pürieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
4. Parmesan fein reiben und mit dem Schalenabrieb unterheben.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. In Gläser füllen oder zum Essen breitstellen.

7. Direkt vor dem Verzehr Pesto mit einem Schuss Nudelwasser cremig rühren und auf die Nudeln geben und untermischen.

Tipp: Ich mache gerne die doppelte oder dreifache Menge. Das Pesto lässt sich in Gläschen einfrieren oder verschenken!