

Rezept für frisches Koriander-Pesto

Zutaten

für ein kleines Glas

- 150 g Koriander
- 60 g Cashewkerne (oder Walnüsse)
- 5 g Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 50 ml Sesamöl
- Saft von ½ Zitrone
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Koriander gründlich waschen, abtrocknen und grob schneiden.
2. Knoblauchzehe und Ingwer schälen.
3. Alle Zutaten in einen Zerkleinerer geben oder mit einem Pürierstab cremig mixen.
4. Pürierte Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Fertiges Koriander-Pesto direkt servieren oder in ein sterilisiertes Glas abfüllen. Das Pesto sollte dann innerhalb von drei bis vier Wochen aufgebraucht werden.