



Juni 2022: Walnusspesto

Zutaten:

- » 250 g Walnüsse ohne Schale
- » 4 Knoblauchzehen
- » 150 ml Rapsöl
- » 1 Limette
- » Salz, Pfeffer, Chili

Zubereitung:

Die Walnüsse grob hacken und ohne Fett in der Pfanne rösten und grob pürieren. Öl und die gepressten Knoblauchzehen untermischen. Mit Salz, Chili und Limettenschale und -saft abschmecken.

Tomaten-Orangenpesto

Zutaten:

- » 100 g getr. Tomaten in Öl
- » 1 Bund Basilikum
- » 1 TL getrocknete Oregano
- » 2 Knoblauchzehen
- » 60 ml Olivenöl
- » 1 EL Tomatenmark
- » 20 g Parmesankäse (gerieben)
- » Salz, Pfeffer, Chili

Zubereitung:

Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und klein schneiden. Den frischen Basilikum hacken und die Knoblauchzehen pressen. Den getrockneten Oregano und Tomatenmark dazugeben und alles zusammen mit dem Öl verrühren. Parmesankäse dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Pesto passt zu Bruschetta, Fisch, geschmortem Fleisch, in Suppen, zu Pasta und Salaten.