

Salbei-Basilikum-Pesto

(für 4 Portionen)



Zutaten:

20 g Salbeiblätter
70 g Basilikumblätter
60 g Pistazien
30 g Parmesan
1- 2 Knoblauchzehen
Salz
8- 10 EL Olivenöl
Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten mit etwa 5 EL Olivenöl im Standmixer pürieren. Erst nach und nach so viel Olivenöl dazugeben, dass eine feste Paste entsteht. Das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Salbei-Basilikum-Pesto passt zu allen Nudelsorten, Gnocchi, Fisch oder als würziger Aufstrich auf getoastetem Brot.

Tipp:

In verschliessbarem Gefäss, mit Olivenöl bedeckt, hält sich das Salbei-Basilikum-Pesto im Kühlschrank ca. 2 Wochen.

Dieses Rezept stammt von Marianne Bigler aus Burgdorf.

Weitere gesunde Rezepte finden Sie auf www.avogel.ch

