

WALNUSS-PETERSILIE PESTO

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zutaten für ein Glas

250 ml

80 g Walnusskerne (frisch)

100 ml kaltgepresstes Walnussöl

Salz, Pfeffer, Zitronenschale

2 Bund frische glatte Petersilie

1 EL gehackter Liebstöckel

60 g Schweizer Hartkäse (Sbrinz, Berner Hobelkäse) alternativ. geriebener Parmesan

1 Prise Zucker



Zubereitung

Die Petersilie unter fließendem Wasser kurz abwaschen und ausschütteln. Die Petersilie mit den Stielen grob kleinschneiden (ca. 5 cm lange Stücke). Den Käse fein reiben. Die Walnusskerne mit dem Zucker und dem Öl in einer Küchenmaschine mit Messeraufsatz ca. 10 Sekunden zerkleinern. Dann die Petersilie und den Liebstöckel hinzugeben. Das Ganze nochmals ca. 10 Sekunden mixen. Zuletzt den geriebenen Käse untermixen. Mit Salz Pfeffer und der geriebenen Zitronenschale abschmecken.

Das Pesto passt hervorragend zu hochwertigem Schweinefleisch, Pilzragouts, Breiten Bandnudeln, Frischen Feigen, und in sehr kleinen Mengen auch zu Erdbeeren.

GUTEN APPETIT!