Basilikum-Pesto (vegan)

Zutaten

- 300 g Basilikumblätter
- 100 g Petersilie
- 250 g Olivenöl
- 175 g Pinienkerne
- 100 g Cashewkerne
- 10 Zehen Knoblauch
- 2 Zitronen (unbehandelt)
- 3 TL Salz
- 1 TL frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Basilikumblätter und Petersilie waschen und grob schneiden, die Knoblauchzehen schälen. Die Schale der Zitronen abreiben und den Saft auspressen. Alle Zutaten in einen Becher geben und mit dem Pürierstab fein zerkleinern. Dabei darauf achten, dass der Püriervorgang möglichst kurz ist, damit sich die Pesto nicht zu sehr erwärmt.

Die Pesto kann in Gläsern eingefroren werden.

From:
http://www.fritzwiki.de/ - **FritzWiki**

Permanent link:
http://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:kochen:basilikum-pesto_vegan

Last update: **09.12.2024 15:29**