

Brennnessel-Pesto

Anzahl Personen: 2 Vegan

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
50 g	junge Brennnesseln	
20 g	Baumnusskerne	
50 g	Cashewkerne	
1 Stk.	Knoblauchzehen	
6 EL	Olivenöl	
2 KL	Zitronensaft	
0.5 KL	Salz	
	Pfeffer	
40 g	Parmesan gerieben (optional)	

Anleitung

1. Brennnesseln waschen, trocknen und möglichst alle Stiele entfernen.
2. Brennnesseln, Knoblauchzehe, Baumnusskerne und Cashewkerne im Cutter fein hacken aber nicht pürieren.
3. Restliche Zutaten begeben, kurz weitercutten, dann rassig abschmecken.

Das Pesto schmeckt frisch am feinsten. Die leicht bittere Note kann durch Parmesan etwas überdeckt werden. Ideal zu Teigwaren, Pellkartoffen (z.B. gemischt mit Sauerrahm) oder als Brotaufstrich.

