

Frisches Pesto mit Walnuss & Chili

Adventskalender: 8. Dezember

Frisches Pesto mit Walnuss & Chili

Zutaten

100 g Olivenöl

2 Knoblauchzehen

120 g Rucola oder Bärlauch ohne Stiele

80 g Parmesan in Stücken

30 g Walnüsse

1 Chilischote längst halbiert entkernt

1 TL Meersalz

Zubereitung

1. Ein Gefäß auf den Mixtopfdeckel stellen, Olivenöl einwiegen und zur Seite stellen.
2. Knoblauch in den Mixtopf geben und **2 Sek. / Stufe 8** zerkleinern
3. Rucola, Parmesan, Walnüsse, Chilischote und Salz zugeben und **8 Sek. / Stufe 8** zerkleinern.
4. Dann **30 Sek. / Stufe 4** rühren, dabei Olivenöl langsam auf den Mixtopfdeckel geben und in einem dünnen Strahl am Messbecher vorbei auf das laufende Messer träufeln lassen. Pesto z.B. mit Nudeln servieren.

Rina's Tipp:

Schmeckt sehr gut vermenegt mit kleinen Mozzarella-Kugeln. Aber auch als Farce auf Hähnchenbrust im Varoma gegart oder zu crossem Brot.

Kochstudio Wilken – Rina's Genusswelt

www.genusswelt-wilken.de

„Rührst du noch oder mixt du schon?“