

Pesto – Varianten

Rezept 1

Lila-Laune-Pesto (Brotaufstrich, zu Nudeln etc.)

Rezept von Sigrid Hollender, angeregt durch:
<http://www.oh-sophia.net/lila-laune-pesto/>

Zutaten:

ca. 250 g Rotkohl

3 EL Olivenöl

nach Belieben Zitronensaft

etwas Honig oder Sirup

1 EL Kapern

1 TL Orangensenf

3 EL Sonnenblumenkerne

Salz, Pfeffer oder z.B. Piment d'Espelette n. B.

Zubereitung:

Alle Zutaten im Multizerkleinerer mit Messer klein mixen. Ggf. mehr Öl / Zitronensaft zugeben, bis die Konsistenz gefällt.

Rezept 2

Manu`s Pesto

Rezept von Manuela Neumann

Zutaten für 1 kg Nudeln:

1 Töpfchen Basilikum

60 g Walnüsse

60 g Parmesan

2 Knoblauchzehen

etwas Salz

etwas Pfeffer

und Olivenöl nach Belieben, sodas es schön geschmeidig ist

Zubereitung:

Alles zusammen in die Gewürzmühle und mahlen bis es eine schöne grüne Masse ist.

Es schmeckt herlich!

Rezept 3

Pistazien-Rucola Pesto – vegan

Rezept von Claudia Kraft

80 g gehackte Pistazien (ich hatte nur 2 pkg mit je 25gr)

2 Handvoll Rucola

Olivenöl (ich hatte es gegen Pistazien Öl getauscht)

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf Öl in den Multi mit Messer geben, starten und Öl währenddessen einfließen lassen bis es eine Paste ergibt. Musste einmal öffnen und alles runterschaben sodass alle Pistazien mit vermischt werden.