



Pesto mit Koriander und Erdnüssen



Zutaten

Menge

100 g	geröstete gesalzene Erdnüsse
1	Bio-Limette
50 g	Parmesan
20 ml	Sesamöl, geröstet
100 ml	geschmacksneutrales Öl
1 EL	Sojasauce
1	Bund Koriander
	Chilipulver
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfo

Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 10 Min.

pro Portion: 1005 kJ, 240 kcal, 1,56 g Kohlenhydrate, 5,61 g Eiweiß, 23,7 g Fett, 5,15 mg Cholesterin, 1,32 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

schnell

veggie

Zubereitung

Grünes Pesto mit Basilikum und Pinienkernen kennt jeder. Aber kennst du auch schon unsere spannenden Pesto-Varianten? In unser grünes Pesto kommen frischer Koriander, geröstete Erdnüsse, Parmesan und asiatische Gewürze. Schmeckt besonders lecker zu asiatischen Glasnudeln!

Step 1:

Die Erdnüsse zusammen mit dem Saft, sowie dem Abrieb der Limette in ein hohes Gefäß oder in einen Universalzerkleinerer geben. Den Parmesan fein reiben und ebenfalls dazu geben.

Step 2:

Nun gibst du das Sesamöl, das neutrale Öl, die Sojasauce und das Chilipulver ebenfalls dazu. Den Koriander grob hacken, zu den restlichen Zutaten geben und alles zu einem feinen Pesto pürieren. Wenn das Pesto noch zu fest ist, kannst du noch etwas mehr Öl dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.