



Pesto mit Minze, weißer Schokolade und Orange



Rezeptinfo

Zutaten für 8 Portionen
Zubereitungszeit: 10 Min.

pro Portion: 625 kJ, 149 kcal, 14,5 g Kohlenhydrate, 3,61 g Eiweiß, 8,56 g Fett, 0,938 mg Cholesterin, 1,61 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

schnell veggie

Zubereitung

Pesto muss nicht immer salzig sein. Unser süßes Pesto mit frischer Minze, weißer Schokolade, Mandeln und Orange kann den herzhaften Varianten definitiv das Wasser reichen. Das süße Pesto passt super gut zu Milchreis oder Obstsalat und gibt den Süßspeisen einen frischen Kick.

Step 1:

Die Minze und die weiße Schokolade grob hacken und zusammen mit dem Honig, dem Saft, sowie dem Abrieb der Orange und einer kleinen Prise Salz in den Mixer geben und zu einem groben Pesto verarbeiten.

Zutaten

Menge

1	kleines Bund Minze
50 g	weiße Schokolade
5 EL	Honig
100 g	Mandeln, geröstet
1/2	Bio-Orange
1 Prise	Salz