






Walnusspesto

 Leicht  5 min  4 Personen

Zutaten

- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Handvoll Walnuskerne
- 2 Knoblauchzehen
- 2 cl Olivenöl oder Walnussöl
- 1 EL Pecorino-Käse
- 1 Messerspitze Salz
- 1/2 TL weißer Pfeffer

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Petersilie vom Stiel zupfen, waschen und gut trocknen (am besten in einer Salatschleuder). Alle Zutaten mit einem Blitzhacker mixen, bis alles ganz fein ist. Eventuell noch etwas Öl dazugeben.

Tipps & Tricks

Wer es pikanter mag, kann eine halbe getrocknete und entkernte Chilischote mit mixen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür