Avocado-Pesto

Das Avocado-Pesto mit Rucola schmeckt ausgezeichnet zu Nudeln. Das Rezept gelingt in wenigen Minuten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

1 Stk.	Avocado
30 g	Rucola
25 g	Pinienkerne
25 g	Cashewkerne
3 Stk.	Knoblauchzehe
1 Spritzer	Frischen Zitronensaft (oder Limettensaft)
3 EL	natives Olivenöl extra
60 ml	Wasser
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für das **Avocado-Pesto** die Pinienkerne und Cashewkerne in einer Pfanne zirka 3-4 Minuten anrösten. Die Avocado halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch herausschaben.

2. Zusammen mit den Kernen, Rucola, geschälte Knoblauchzehen, Wasser, Salz und Pfeffer in einen hohen Behälter geben. Mit dem Stabmixer pürieren, Olivenöl und Zitronensaft einrühren. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Das Avocado-Pesto noch am selben Tag verbrauchen oder im Kühlschrank maximal 1 Tag aufbewahren. Anstelle von Rucola kann man auch Basilikum oder Petersilie für das Pesto verwenden.