

# Avocado-Walnuss-Pesto

Das Avocado-Walnuss-Pesto schmeckt mit Nudeln serviert besonders aromatisch. Ein feines veganes Rezept das bestimmt gelingt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

2 Stk.	<a href="#">Avocados</a>
40 g	Walnüsse
0.5 Bündel	<a href="#">Basilikum</a>
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
70 ml	Olivenöl extra vergine
1 Stk.	Zitrone
	Salz und Pfeffer nach Belieben

## Zubereitung

1. Für das **Avocado-Walnuss-Pesto** die Avocados und Knoblauchzehe schälen und in Würfel schneiden. Das Basilikum waschen, abtrocknen und die Blätter vom Stiel zupfen. Die Zitrone auspressen und die Nüsse in kleine Stücke hacken.
2. Die Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit einem Mixstab pürieren. Nach und nach Olivenöl hinzugießen und cremig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Tipp

Das Avocado-Walnuss-Pesto schmeckt hervorragend mit al dente gekochte Spaghetti oder Zucchininudeln.