Basilikum-Minze-Pesto

Das Basilikum-Minze-Pesto schmeckt frisch und gelingt immer. Ein leckeres Rezept, das gut zu Nudeln passt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

0.5 Bündel	Basilikum
0.5 Bündel	Minze
8 EL	Walnusskerne
5 EL	Akazienhonig
5 EL	Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Das **Basilikum-Minze-Pesto** als italienischen Klassiker zur Pasta servieren. Minze wie auch Basilikum gründlich reinigen und trocken schütteln. Die Blätter vorsichtig abpflücken.

2. Eine Pfanne erhitzen und Walnusskerne rösten. Kein Fett hineingeben.

3. Im Anschluss Basilikum, Minze, geröstete Walnusskerne, Honig und Sonnenblumenöl in den Mixer geben und gründlich pürieren. Alternativ ist auch die Zubereitung im Mörser möglich.

4. Vor dem Servieren nach Belieben mit ganzen Minzeblättern dekorieren.

Tipp

Das Basilikum-Minze-Pesto als Dip oder Beigabe zur Pasta geben. Dazu einen edelsüßen Wein genießen.