

Löwenzahn-Pesto

Das Löwenzahn-Pesto ist ein perfektes Wildkräuter-Rezept mit intensivem Aroma. Die Löwenzahnblätter harmonieren ideal mit Nüssen, Parmesan und hochwertigem Olivenöl.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

30 g	Walnüsse
170 g	Löwenzahnblätter (junge, frisch, naturbelassen)
120 ml	Olivenöl extra vergine
2 Stk.	Knoblauchzehe
0.5 TL	Salz
40 g	Parmesan gerieben

Zubereitung

1. Für das **Löwenzahn-Pesto** die Walnüsse ohne Fett in einer Pfanne anrösten, bis sie leicht duften. Dadurch entfalten sie ihr volles Aroma. Die Löwenzahnblätter gründlich waschen und trocken tupfen. Zusammen mit den gerösteten Walnüssen und Olivenöl in ein hohes Gefäß geben. Mit einem Stabmixer zu einer cremigen Masse pürieren. Die Knoblauchzehen schälen, pressen und gemeinsam mit Salz und geriebenem Parmesan hinzufügen. Alles gut verrühren, bis ein gleichmäßiges, aromatisches Löwenzahn-Pesto entsteht.

Tipp

Das Löwenzahn-Pesto passt hervorragend zu frischem Baguette, gegrilltem Fleisch oder als Sauce zu Pasta. Auch als Brotaufstrich ist es ein echter Genuss.