

# Paradeiser Pesto mit Walnüssen

Klassisch wird das Paradeiser Pesto mit Walnüssen, mit gekochten Nudeln verzehrt. Ein einfaches und schnell zubereitetes schmackhaftes Gericht.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

100 g	Paradeiser (getrocknet)
50 g	Walnüsse
40 g	<a href="#">Parmesan</a> (gerieben)
2 Stk.	<a href="#">Knoblauch</a>
	Olivenöl
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für das **Paradeiser Pesto mit Walnüssen**, die Tomaten, Walnüsse, Olivenöl und geschälten Knoblauchzehen in eine hohe Schüssel geben. Den geriebenen Parmesan untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Alle Zutaten mit dem Stabmixer pürieren bis das Pesto eine geschmeidige Konsistenz erhält. Olivenöl beliebig verwenden, je nachdem wie ölig, cremig das Pesto werden soll.

## Tipp

Wer scharfe Gerichte liebt kann das Paradeiser Pesto mit Walnüssen, mit einer Chilischote eine scharf-würzige Note verleihen.