

# Pesto dolce

Das Pesto dolce ist ein perfekter Begleiter zu Desserts und Früchten. Ein Rezept mit fein abgestimmten Geschmacksaromen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

|            |                           |
|------------|---------------------------|
| 0.5 Bündel | <a href="#">Basilikum</a> |
| 1 EL       | Pinienkerne               |
| 1 EL       | Pistazien                 |
| 30 g       | Kuvertüre (weiß)          |
| 3 EL       | Zitronensaft              |
| 3 EL       | Traubenkernöl             |
| 2 EL       | Staubzucker               |

## Zubereitung

1. Das **Pesto dolce** gelingt im Handumdrehen nach diesem Rezept. Als Ausgangspunkt verschleißbare Gläser heiß ausspülen. Basilikum waschen und abschütteln. Die Blätter einzeln abziehen.
2. Eine Pfanne erhitzen und die Pinienkerne und Pistazien ohne Fett anrösten.
3. Weiße Kuvertüre raspeln und dazugeben. Traubenkernöl, Zitronensaft und Staubzucker einrühren, zum Schluss Basilikum zufügen.
4. Das Ganze mit einem Pürierstab zu einem frischen Pesto verquirlen und in die Gläser abfüllen.

## Tipp

Dieses Pesto dolce schmeckt sehr gut zu Vanilleeis.