Petersilien-Walnuss-Pesto

Es müssen nicht immer Basilikum und Pinienkerne sein, auch andere Pesto-Varianten sind lecker - wie zum Beispiel dieses köstliche Petersilien-Walnuss-Pesto!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min

Foto: Katrin Morenz

Zutaten

40 g	Petersilie
2 Stk.	Knoblauchzehe
40 g	Walnüsse
50 g	Parmesan
6 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das Petersilien-Walnuss-Pesto zunächst Parmesan reiben. Walnüsse grob hacken. Eine Pfanne (ohne Fett!) erhitzen und die Walnüsse darin anrösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

2. Petersilie waschen und mit etwas Küchenpapier trockentupfen. Knoblauch schälen und halbieren. Walnüsse, Parmesan, Knoblauch, Petersilie und Olivenöl in den Mixer geben und fein pürieren.

3. Das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für eine cremigere Konsistenz etwas Wasser (am besten Nudelwasser) unterrühren. Nochmal abschmecken und servieren.

Tipp

Das Petersilien-Walnuss-Pesto schmeckt hervorragend zu Nudeln (z.B. Spaghetti oder Penne) oder auch zu knusprigem Baguette.