Walnusspesto

Es muss nicht immer Pesto Genovese sein, wie dieses einfache Rezept für ein köstliches Walnusspesto beweist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

260 g	Walnusskerne
60 g	Pinienkerne
0.5 Stk.	Knoblauchzehe
3 EL	Öl
100 ml	Milch
100 g	Ricotta
30 g	Gorgonzola
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Meersalz

Zubereitung

1. Für das Walnusspesto ein Fünftel der Walnusskerne grob hacken und beiseite stellen. Knoblauch schälen und zerdrücken. Die restlichen Walnüsse und die Pinienkerne fein hacken. Mit Knoblauch, Öl und Salz im Mörser zerstoßen und zu einer geschmeidigen Creme mörsern.

2. In einem kleinen Topf Milch erhitzen, den Gorgonzola hineinbröckeln und auf kleiner Flamme schmelzen lassen. Die Nusscreme einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restlichen gehackten Nüsse darüber streuen und servieren.

Tipp

Das Walnusspesto unter die frische Past rühren und dazu einen grünen Salat servieren.