

Griechisch-Steirisches Pesto

Zutaten (für ca. 200 ml) :

40 g Mandeln
80 g Kürbiskerne
30 g Petersilie
30 g Basilikum
2 Knoblauchzehen
250 ml Olivenöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Mandeln und Kürbiskerne in einer Pfanne
ohne Fett rösten und abkühlen lassen

Petersilie, Basilikum
und Knoblauch grob hacken

alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben
und mit dem Pürierstab zu Paste verarbeiten



Pesto

Möglichkeiten der Weiterverarbeitung

=> als Aufstrich auf Toastbrot

=> als Suppenwürze

=> als Dressing für Salat

=> als Sauce auf Nudelgerichte

=> als Sauce auf Kartoffelpüree

=> zum Überbacken im Ofen
von Aufläufen und Gemüse

=> zum Bestreichen von Gerichten
wie Schafkäse, Haloumi,
die im Ofen (in Folie) gegart werden

=> zum Untermischen bei Eieromelette

=> zum Bestreichen von
Pizza oder Quiche-Teig