

# Fenchel-Petersilien-Pesto

Lust auf etwas mehr Kräuter- und Gemüsepfiff im Pesto? Das fertige Pesto schmeckt sowohl zu Pasta, eignet sich aber auch als außergewöhnliche Steakkruste oder leckerer Dip für Hähnchenspieße und Co.

**Zutaten:** für 4 Portionen

1 TL Fenchelsaat  
200 g Fenchel (Knolle mit Grün)  
1 bis 2 Knoblauchzehen  
3 Stängel Petersilie  
100 g Parmesan  
30 g Pinienkerne  
1 TL Salz  
120 ml Olivenöl

**Zubereitung:**

Zerkleinert den Fenchel und den Knoblauch. Anschließend schwitzt ihr die Pinienkerne ohne Öl so lange in der Pfanne an, bis sie eine leichte Bräunung aufweisen. Dann vermengt ihr Fenchel, Knoblauch, Pinienkerne, Parmesan und Salz in einem Mörser zu einer Paste. Füllt die Menge mit Olivenöl auf und rührt dieses sanft ein, so dass ein cremiges Pesto entsteht. in eine verschraubbares Glas umfüllen und im Kühlschrank kalt stellen

Damit sich das charismatische Aroma ganz und gar entfalten kann sollte das Pesto mindestens ein Tag im Kühlschrank verbleiben.

**Tip:**

Mit etwas Samen von Anis ist ein Test für eine griechisches Gericht ein Test wert.

---

[Grillen](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

[https://www.ddws.de/fuer\\_s\\_grillen:fenchel-petersilien-pesto](https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:fenchel-petersilien-pesto)

Last update: **01.05.2022 13:22**

