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.

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?rev=1651403735

Last update: **01.05.2022 13:15**