Minz - Pesto

Dein erfrischender Begleiter zu Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichten: das Minz-Pesto! Es ist nicht nur schnell und einfach zubereitet, sondern auch ein echtes Geschmacksfeuerwerk. Ich werde es zu einer Lamm-Schnecke am Spieß reichen.



Rezept von Till, Foodstyling

Zutaten:
20 gr. Pinienkerne
½ Bunde Minze
1 Bio-Limette
100 ml Sonnenblumenöl / Olivenöl
Salz
1 TL Honig

Zubereitung:
Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und auskühlen lassen. Pinienkerne grob hacken. Minze waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Limette heiß waschen, trocken tupfen, Schale abreiben und Saft auspressen.
Pinienkerne, Minze, Limettenabrieb, Limettensaft und Öl in einem hohen Gefäß mixen bis eine cremige Konsistenz entsteht. Pesto mit Salz und Honig abschmecken.

Historie:
15.4.23 Test für die BBQ-Night 2023

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:minz-pesto?rev=1681462539

Last update: **14.04.2023 10:55**