

Petersilien-Pesto (vegan)

Am Verteilpunkt gab es diese Riesenmenge Petersilie – ich glaube über 100gr. Meine erster Gedanke war, HILFE! was mache ich mit so viel Petersilie, bis ich zu Hause angekommen ein Rezept zu Petersilienpesto gegoogelt und es wie folgt ausprobiert habe:

Zutaten:

100gr Petersilie mit Stiel, gewaschen
100gr gemahlene Mandeln, oder andere Nüsse
3 Knoblauchzehen, geschält
3 El. gepressten Zitronensaft
Olivenöl nach Belieben
Salz und Pfeffer
ggf. Chilli

Alle Zutaten im Mixer zu einer sämigen Paste verarbeiten, nach und nach Öl zugeben. Mit Pasta servieren. FERTIG

- Im Glas etwa 1 Monat im Kühlschrank haltbar - dabei darauf achten, dass die Paste vollständig mit einer Schicht Olivenöl bedeckt ist.
- Für eine nicht-vegane Variante kann Parmesan-Käse dazu gerieben und gemixt werden, eventuell die Menge an gemahlene Nüssen dann verringern.