

# Pesto

## Für zwei Personen

|                         |                              |                             |
|-------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| 1 Limette               | 100 g Parmesan               | 1 Zehe Knoblauch            |
| 4 EL Kürbiskernöl       | 100 g Pistazien, ohne Schale | 1 Bund Petersilie           |
| 1 Zweig Dill            | 1 Zweig Borretsch            | 1 Zweig grüne Minze, frisch |
| 1 Zweig Zitronenmelisse | $\frac{1}{2}$ TL Kräutersalz |                             |

Die Pistazien zerhacken und in einer Pfanne kurz anrösten. Den Parmesan mit einer Zesterreibe bearbeiten. Die Limette halbieren, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Knoblauchzehe abziehen. Die Petersilienblätter, den Dill, das Borretsch und den Knoblauch grob hacken und mit der Limettenschale, dem Limettensaft, der grünen Minze, der Zitronenmelisse und den Pistazien mit einem Stabmixer zerkleinern. Mit dem Kürbiskernöl vermischen. Anschließend das Pesto mit Kräutersalz abschmecken.

Marina Schneider am 29. Juni 2015