

Petersilien-Pesto

Für zwei Personen

40 g geröstete Cashewkerne 20 g Parmesan $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
100 ml Olivenöl Salz, Pfeffer

Den Parmesan reiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Nüsse, Parmesan, Olivenöl und Petersilie in einer Moulinette zu einem Pesto mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mario Kotaska am 01. Dezember 2017