

Koriander-Pesto

Für 4 Personen

1 Zehe Knoblauch	50 g Macadamianüsse	80 g Koriander, frisch
100 ml Olivenöl	30 g Parmesan	Salz, Pfeffer

Den Knoblauch abziehen und in grobe Würfel schneiden. Die Macadamianüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, dabei öfter umrühren, da sie leicht anbrennen. Anschließend abkühlen lassen. Den Koriander abbrausen, trockenschütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Den Knoblauch, die Macadamianüsse, den Koriander und das Olivenöl in einer Küchenmaschine zu einer cremigen Masse verarbeiten. Anschließend den Parmesan fein reiben, untermischen und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Johann Lafer am 27. März 2010