

## Grünes Pesto und Pesto Rosso

### Für 1 Becher

#### Für grünes Pesto:

3 Bund Basilikum	1 Bund glatte Petersilie	2 EL Pinienkerne
2 Knoblauchzehen	100 g Parmesan am Stück	Pfeffer, Salz
15 EL gutes Olivenöl		

#### Für Pesto Rosso:

50 g Cashewkerne, unges. geröstet	250 g getrock. Öl-Tomaten	2 Knoblauchzehen
80 g Pecorino, gerieben	1 Prise Salz	Chiliflocken
Olivenöl		

#### Für grünes Pesto:

Basilikum und Petersilie waschen, die Blätter abzupfen und grob durchhacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl leicht rösten.

Knoblauchzehen schälen und vierteln. Parmesan in grobe Stücke schneiden.

Kräuter portionsweise in eine Schüssel stopfen. Teile des Parmesans und Knoblauchs zugeben, pfeffern, salzen, Olivenöl dazugeben und mit dem Pürrierstab mixen. Den Vorgang so oft wiederholen, bis alles aufgebraucht ist und das Pesto eine ölige, nicht zu cremige Konsistenz hat. Die Zutaten reichen für ca. 300 g Pesto.

Es gibt zahllose Modifikationen, die unter dem Namen Pesto versammelt sind.

#### Pesto Rosso:

Alle Zutaten bis auf das Olivenöl in einen hohen Rührbecher geben und mit einem Stabmixer bzw. Pürrierstab rasch zerkleinern. Pesto in ein verschließbares Glas füllen und anschließend mit etwas Olivenöl abdecken. Rotes Pesto passt besonders gut zu gegrilltem Gemüse, Fisch und Meeresfrüchten.

#### Experten-Tipp:

Orientalisch wird es mit 50 g getrocknete Datteln und  $\frac{1}{2}$  gestrichenen TL Kreuzkümmel.

NN am 14. Dezember 2020