

# Walnuss-Pesto

Auch im Winter gibt es bei uns Pasta und zwar mit cremigem Walnusspesto. Grün wie eh und je aber mit einer neuen feine Note. So duftet mein Walnusspesto nicht nur verführerisch, sondern kombiniert die Aromen von frischer Petersilie und gereiften Parmesan mit milden Walnüssen.



Walnuss-Pesto | Foto: Linda Katharina Klein

**Zutaten (6 Portionen):** 100 Gramm Walnüsse | 1 Bund Petersilie  
| 6 Esslöffel Olivenöl | 100 Gramm Parmesan | 1 Spritzer  
Zitronensaft | 1 Knoblauchzehe | 1 Prise Salz | 1 Prise  
Pfeffer





Walnuss-Pesto | Foto: Linda Katharina Klein

**Zubereitung (3 Minuten):** 1. Parmesan reiben. 2. Zutaten in einen Mixer geben und zu einem feinen Pesto vermengen. 3. Pesto mit Öl abgedeckt im Kühlschrank lagern.

Dazu passen hervorragend: [Tagliatelle](#)! Entdecke jetzt weitere [Pesto Rezepte](#) wie mein [Grünkohl-Pesto](#), mehr [Rezepte mit Walnüssen](#) und weitere [Gourmet-Rezepte](#)!

**Nährwerte/Portion:** 307 Kalorien | 28,6 Gramm Fett | 4 Gramm Kohlenhydrate | 9,3 Gramm Eiweiß