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 durftet 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