

# Cashewcreme

Samtig. Nussig. Intensiv. Ich liebe Cashewcreme, um Gerichte zu akzentuieren, reiche es gerne zu konfiertem oder geröstetem Wurzelgemüse. So kommt die Cashewcreme auch in meinem veganem Menü zum Einsatz. Sie passt aber auch hervorragend zu Pasta. Probier es aus und lass dich begeistern.

---

# Basilikum-Pesto

Du suchst eine vegane, gesündere Alternative zu Pesto alla Genovese? Dann kannst du dein Basilikumpesto auch ganz einfach ohne Parmesan und mit weniger Olivenöl machen. Darüber hinaus kannst du auch mit den Kräutern spielen. Wenn ich das Pesto als Salat-Dressing verwende, tausche ich zum Beispiel gerne die Hälfte des Basilikums gegen Petersilie. Und für eine günstigere Version kannst du die Pinienkerne durch gehackte Mandeln ersetzen.

---

# Grünkohl-Pesto

Auch im Winter frisches Pesto zaubern? Grünkohl macht es möglich. Zusammen mit Nüssen, Zitronensaft und Öl zauberst du so im Handumdrehen ein saisonales Pesto, das voller Vitamine steckt. Das Ergebnis? Knallgrün, herrlich würzig und super gesund. Dabei ist es so intensiv, dass es keinen Käse bzw. Parmesan braucht. Es ist daher sogar vegan.

---

# Bärlauch-Pesto mit Mandeln

Pasta ist einer meiner Leibspeisen – vor allem mit selbstgemachten Pesto. Das verleiht Penne & Co. nicht nur eine knallige Farbe, sondern erst den richtigen Kick. Zu meinen Geheimfavoriten zählt dabei Bärlauch-Pesto. Es ist herrlich frisch, hat eine leichte Schärfe und ist unheimlich intensiv im Geschmack, sodass ihr nur ganz wenig von dieser herrlichen Paste benötigt.

---

# Pesto alla Genovese

Frischer Basilikum, reiches Olivenöl und intensiver Parmesan. Was braucht Pasta mehr als ein feines Pesto alla Genovese. Hol dir den italienischen Sommer in die Küche und mach selbst einfache Nudelgerichte zu einem Hochgenuss.

---

# Walnuss-Pesto

iner neuen feine Note. So durftet mein Walnusspesto nicht nur verführerisch, sondern kombiniert die Aromen von frischer Petersilie und gereiften Parmesan mit milden Walnüssen.

---

# Paprika-Pesto

Reife Paprika, cremiger Parmesan und feine Röstaromen. Mein Lieblingspesto überzeugt nicht nur durch den Geschmack, sondern ebenso durch den fruchtigen Geruch. Mit der weichen Textur lädst du deine Pasta zu einen feurigen Tanz ein. Hier wieder jedes Glas bis aus den letzten Tropfen geleert, jeder Löffel abgeschleckt. Ich bekenne mich schuldig: Ohne diese Pesto geht es nicht mehr.

---

# Avocado-Pesto mit Petersilie

Cremig. Frisch. Vegan. Durch ihre samtige Konsistenz ist die Avocado die perfekte Begleitung für deine Pasta und dein Brot. Warum also nicht gleich eine Creme draus machen, die auch als Pesto taugt? Das ist nicht nur besonders gesund, sondern auch extrem lecker – ein Traum in hellgrün!