



GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

Pistazienpesto mit Zitrone

Zutaten (8-10 Portionen):

- 150 g geröstete, gesalzene Pistazienkerne
- 100 g Parmesan (am Stück)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- Rosmarin, Thymian, Oregano oder andere Kräuter nach Belieben
- 150 ml Olivenöl extra vergine
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Knoblauchzehe schälen, Parmesan grob schneiden, Zesten von der Zitrone abziehen. Mit den Pistazien in einer Küchenmaschine zerkleinern, bis eine homogene Masse entstanden ist
2. Olivenöl langsam in die zerkleinerte Pestomasse einfließen lassen, bis zur gewünschten Konsistenz
3. Mit Salz, Pfeffer und **vorsichtig mit Zitronensaft** abschmecken
4. Je nach Geschmack kann das Pesto mit weiteren Kräutern verfeinert und dem eigenen Geschmack oder an das Gericht angepasst werden

Tipp:

Das Pesto kann mit Olivenöl bedeckt in einem geschlossenen Glas mindestens eine Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden

Passt sehr gut zu (selbstgemachte) Pasta, als Topping für Antipasti oder auch wunderbar als Salatdressing für bunte Blattsalate oder mediterrane Nudel/Brotsalate.