Rezept

Ingwer-Minze-Pesto

Ein Rezept von Ingwer-Minze-Pesto, am 29.04.2024

Zutaten

1 Stück	Ingwer (ca. 20 g)
2 Handvoll	Minzeblätter
50 g	Cashewnüsse oder Macadamianüsse
120 ml	Sonnenblumenöl
	Pfefferkörner
1 Zehe	Knoblauch
2	Bio-Limetten
	Chiliflocken (z.B. Pul biber)
	Salz
	brauner Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Den Ingwer und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Minze waschen und trocken schütteln. Die Limetten heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft von 1 Limette auspressen. Die Cashewkerne hacken und in einer Pfanne hellbraun rösten, sofort herausnehmen.

2. Ingwer, Knoblauch, Minze, 2 EL Limettensaft, Limettenschale, Cashewkerne, 1 Prise Chiliflocken und das Öl im Blitzhacker pürieren. Das Pesto mit Salz, Pfeffer, Zucker und Limettensaft abschmecken. Zum Servieren frisch gekochte Nudeln (z. B. Spaghetti) mit dem Pesto mischen und dabei evtl. etwas Nudelkochwasser dazugeben.