Rezept

Basilikumpesto mit Macadamianüssen

Ein Rezept von Basilikumpesto mit Macadamianüssen, am 12.10.2024

Zutaten

40 g	Macadamianüsse
1 Zehe	Knoblauch
120 ml	Olivenöl
	Pfeffer
	flüssiger Honig
80 g	Basilikum
50 g	Parmesan oder Pecorino (am Stück)
	Salz
	Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Die Nüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Anschließend wieder aus der Pfanne nehmen.

2. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Knoblauch schälen und grob würfeln. Den Käse reiben.

3. Basilikum, Nüsse und Knoblauch mit Öl pürieren, den Käse unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Honig würzen.

4. Zum Servieren Nudeln nach Packungsanweisung al dente garen. Abgießen und 1 Tasse Kochwasser auffangen.

5. Die gegarten Nudeln und das Pesto im Nudelkochtopf oder in einer Schüssel mischen, dabei etwas Kochwasser dazugießen.