Rezept

Dattel-Walnuss-Pesto

Ein Rezept von Dattel-Walnuss-Pesto, am 19.04.2024

Zutaten

10	getrocknete Datteln
1	Bio-Zitrone
1 Prise	Zimtpulver
1 EL	Orangenlikör (z. B. Grand Marnier)
100 g	Walnusskerne
	2-3 EL Honig
1 Msp.	gemahlener Kardamom

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Datteln halbieren, entkernen und mit den Walnüssen grob hacken. Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Schale abreiben, Saft auspressen.

2. Die Datteln und die Walnüsse mit 1 EL Zitronensaft, der Zitronenschale, 2 EL Honig, 4 EL Wasser, den Gewürzen und dem Orangenlikör in ein Püriergefäß füllen und fein pürieren. Die feste Masse nach Belieben mit Wasser und etwas Honig verdünnen.