

## Rezept

# Erbesenpesto mit Zitronenmelisse

Ein Rezept von Erbesenpesto mit Zitronenmelisse, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> TK-Erbesen	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>50 g</b> Walnusskerne
<b>5 EL</b> Olivenöl	<b>1 Handvoll</b> Zitronenmelisse
Salz	Pfeffer
<b>8 Scheiben</b> Brot	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal, 22 g F, 14 g EW, 55 g KH

## Zubereitung

1. Die Erbsen auftauen lassen. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze hellbraun rösten. Den Backofen auf 250° (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Die Erbsen mit 1 EL Olivenöl in einen Topf geben und ca. 4 Min. darin schwenken. Die Zitronenmelisse waschen und trocken schütteln. Knoblauch, Walnusskerne, zwei Drittel der Erbsen sowie die Hälfte der Zitronenmelisse mit dem restlichen Olivenöl (4 EL) in der Küchenmaschine oder mit dem Pürierstab zu einer Creme zerkleinern. Mit Salz, Pfeffer sowie Zitronensaft und -schale abschmecken. Die übrigen Erbsen mit einem Löffel unterheben.
3. Das Brot auf ein Backblech geben und im Ofen (Mitte) in ca. 4 Min. goldbraun rösten. Herausnehmen, das Erbesenpesto darauf verteilen und mit der übrigen Zitronenmelisse garnieren.