

Rezept

Mandel-Koriander-Pesto

Ein Rezept von Mandel-Koriander-Pesto, am 18.12.2025

Zutaten

2 Bund Koriandergrün (ersatzweise Petersilie)

1 Knoblauchzehe

3 EL Olivenöl

Salz

1 Bio-Zitrone

40 g geschälte Mandeln

30 g frisch geriebener Parmesan
schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 155 kcal

Zubereitung

- 1.** Das Koriandergrün abbrausen und trocken tupfen, Blättchen und feine Stiele hacken. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Die Schale abreiben und 2 TL Saft auspressen.

- 2.** Den Knoblauch schälen und hacken. Die Mandeln mit Zitronenschale und Knoblauch im Mixer nicht zu fein pürieren. Koriandergrün dazugeben und untermixen.

- 3.** Das Olivenöl tropfenweise zugeben, den Parmesan untermischen und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.