

## Rezept

# Mandel-Koriander-Pesto

Ein Rezept von Mandel-Koriander-Pesto, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>2 Bund</b>	Koriandergrün (ersatzweise Petersilie)	<b>1</b>	Bio-Zitrone
<b>1</b>	Knoblauchzehe	<b>40 g</b>	geschälte Mandeln
<b>3 EL</b>	Olivenöl	<b>30 g</b>	frisch geriebener Parmesan
	Salz		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.