

Rezept

Oliven-Orangen-Pesto

Ein Rezept von Oliven-Orangen-Pesto, am 24.02.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 TL Sesamsamen | 1 Knoblauchzehe (nach Belieben) |
| 1/2 Bio-Orange | Salz |
| 90 g schwarze Oliven ohne Stein | 1 1/2 EL Olivenöl |
| Cayennepfeffer | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Die Sesamsamen in einer kleinen Pfanne ohne Fett rösten. Den Knoblauch schälen. Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Nudeln nach Packungsangabe in reichlich Salzwasser kochen.
2. Sesamsamen, Knoblauch, Orangensaft und -schale, Oliven und Olivenöl im Mixer oder mit dem Pürierstab glatt pürieren. Das Pesto mit Cayennepfeffer abschmecken. Nudeln abgießen, abtropfen lassen und mit dem Pesto servieren.