

## Rezept

# Rosen-Pesto mit Mandeln

Ein Rezept von Rosen-Pesto mit Mandeln, am 18.12.2025

## Zutaten

**100 g** Mandeln

**1** Vanilleschote

**50 g** Zucker

**1** Bio-Limette

**50 g** Wildrosenblütenblätter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Gläser (à 1/8 l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

## Zubereitung

- 1.** Die Mandeln in kochendes Wasser geben und ca. 2 Min. ziehen lassen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und die Mandeln aus den Häutchen drücken.

---

- 2.** Die Limette heiß waschen und trocken reiben, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

---

- 3.** Die Mandeln im Blitzhacker grob hacken. Rosenblütenblätter, Limettenschale und Vanillemark dazugeben und alles fein hacken. Den Limettensaft hinzufügen und untermixen.

---

- 4.** Das Pesto in zwei Gläser mit Schraubverschluss füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Es hält sich 5-6 Tage. Das Rosen-Pesto schmeckt ganz köstlich zu einer Quark-Joghurt-Mousse, aber auch zu Beerensalat oder Quarkklößchen.