

## 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 ½ 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.