Petersilien-Pesto mit Mandeln

Als mediterraner Brotaufstrich, zum Dippen oder perfekt zu Nudeln

4 Personen

4 EL	gehackte Mandeln
1	Bund glatte Petersilie
2	Knoblauchzehen
100 ml	Olivenöl
25 g	Parmesankäse oder Pecorino
	Meersalz (Fleur de sel)

Mandeln in der Pfanne ohne Öl goldbraun rösten.
Knoblauch schälen und grob hacken, Petersilie waschen und trocknen, die Blättchen von den Stielen zupfen und grob hacken.
Mandeln, Petersilie und Knoblauch mit dem Stabmixer pürieren und dabei das Öl langsam zugießen. Zum Schluss den Käse darunter mischen und evtl. noch etwas Öl zugeben, damit das Pesto eine schöne cremige Konsistenz erhält.

Das Pesto kann man sehr gut zu Baguette reichen, als mediterranen Brotaufstrich genießen, als Dip verwenden und mit Nudeln vermischt, ergibt es ein leckeres Gericht.

Zubereitungszeit 10 Min.
vegetarisch
vegan