



Koriander-Pesto

Beim Koriander-Pesto handelt es sich um eine pikante Alternative zum klassischen italienischen Basilikum-Pesto. Das Pesto kann mit Pasta oder auch als Dip oder Brotaufstrich serviert werden.

Zutaten (für 6-8 Personen)

1-2 Bund frischer Koriander
100g geriebener Parmesan oder Grana
100g geriebene Mandeln
1 bis 2 Knoblauchzehen, grob vorzerkleinert
½ bis 1 grüne, scharfe Chili, grob vorzerkleinert
1 gestr. TL Salz
1/8 bis 1/4 l Olivenöl

Zubereitung

Für das Pesto unbedingt frische Kräuter verwenden. Es empfiehlt sich, zunächst gelbe Stängel und Blätter auszusortieren. Schöne Stängel können mitverwendet werden. Kräuter mit dem Messer grob vorzerkleinern.

Alle Zutaten bis auf das Olivenöl gemeinsam in den Zerkleinerer geben und zerkleinern bzw. mixen. Danach das Olivenöl portionsweise einarbeiten, bis eine angenehme Konsistenz erreicht ist.

Zum Aufbewahren in kleine Twist-Off-Gläser füllen und die Oberfläche mit etwas Öl abdecken. Das Pesto hält sich im Kühlschrank gut eine Woche.

Zum Mischen mit Pasta empfiehlt es sich, die dafür vorgesehene Portion Pesto mit einigen EL heißem Nudelwasser zu mischen, bevor man es zur Pasta gibt.



©Miansari66/wikicommons