

Zutaten

- 40 g Walnüsse
- 1 Bund Petersilie
- 80 ml Rapsöl
- 30 ml Walnussöl oder Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Parmesan
- Salz

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Walnuss-Kräuter-Pesto

Entdecken Sie unser köstliches Walnuss-Kräuter-Pesto! Einfach nachzukochen und perfekt für Ihre Gerichte. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Für das Pesto die Walnusskerne im Ofen bei 180° C für 5 Minuten rösten. Die Walnusskerne zusammen mit den gezupften Petersilienblättern, Knoblauch und den zwei Ölen fein mixen. Mit Parmesan und Salz abschmecken.