

Zutaten

- 1 Bund Basilikum
- 75 ml Wasser
- 75 g Kochateliers Gewürzzucker 'Masala'
- 30 g Mandeln, geröstet

Vorspeise, Beilage

süßes Basilikum-Mandel-Pesto und Granatapfel

Entdecken Sie unser erfrischendes Granatapfel-Rezept! Bereiten Sie einen köstlichen Salat zu und genießen Sie die mediterrane Küche bei Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Zucker und Wasser aufkochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Sirup abkühlen lassen, dann mit Basilikum und den gerösteten Mandeln mixen.
2. Den Granatapfel halbieren und mit einem Löffelstiel die Kerne aus dem Gehäuse lösen, dabei darauf achten, dass nur die Kerne verwendet werden.