

Zutaten

- 1 Bund Koriander
- 1 Bund Petersilie
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 100 ml Traubenkernöl
- 20 g geröstete Cashewkerne
- 50 g fein geriebener Haloumi
- 10 g Ingwer fein gerieben
- 1 grüne Chili fein geschnitten ohne Kerne
- Schalenabrieb einer halben Limone
- Salz

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Koriander-Ingwer-Pesto mit Chili und Haloumi

Pesto mit arabischer Note. Überraschen Sie Ihre Gäste mit dieser gesunden Spezialität.

So wird’s gemacht:

1. Koriander und Petersilie fein zupfen und in ein Standmixgerät geben.
2. Knoblauch, Cashewkerne, Haloumi, Ingwer, Chili und Limonenabrieb hinzufügen.
3. Diese Zutaten zusammen mit dem Traubenkernöl fein pürieren und mit Salz abschmecken.
4. Pesto in ein Glasgefäß umfüllen und mit einer dicken Schicht Traubenkernöl abdecken.
5. Gut gekühlt hält das Koriander-Ingwer-Pesto 7-10 Tage.