

Zutaten

- Ein dickes Bund Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Olivenöl
- 50 g geröstete Haselnusskerne
- 50 g geriebenen Parmesan
- Schalenabrieb einer halben Zitrone
- Salz

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Petersilien-Pesto

Entdecken Sie unser einfaches Petersilien-Pesto-Rezept! Perfekt für Pasta und mehr. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Für das Petersilienpesto die gewaschene Petersilie zusammen mit den 2 Knoblauchzehen, dem Olivenöl, den Haselnüssen, Zitronenabrieb und dem Parmesan in einen Mixer geben und fein pürieren.