



Walnuss-Pesto

Rezept von Ernährungsexpertin Brigitte Bauerlein

Zutaten

200 g Walnüsse, grob gehackt
100 g getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt
4 Knoblauchzehen, geschält
1/2 Bund Petersilie, grob gehackt
50 g Parmesan, grob gehackt
Salz, Pfeffer
100 ml Olivenöl

Zubereitung

Tomaten gut abtropfen lassen und das aufgefangene Öl mit dem Olivenöl zu 100 ml ergänzen. Alle Zutaten zusammen in ein Gefäß geben und pürieren. Kann in einem dicht schließenden Glasgefäß zwei bis drei Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden.