

Olivenpesto



Zutaten für vier Personen:

200 g grüne Oliven ohne Stein
3-4 Knoblauchzehen
5 EL Cashew-Nüsse
5 EL frisch geriebener Parmesan
100 ml Olivenöl
4-6 Zweige Thymian
1 Prise Oregano
Salz, Pfeffer aus der Mühle
eine kleine Prise Zucker
einige Basilikum-Blättchen (optional)

Besondere Hilfsmittel:

Blitzhacker

1. Knoblauchzehen abziehen und in Scheiben schneiden. Die Blätter von den Thymianzweigen zupfen.

2. Alle Zutaten in einen Blitzhacker geben und zu einem geschmeidigen Pesto verarbeiten. Auf das Salz kann verzichtet werden, wenn die Oliven schon salzig sind.

Hinweise:

Dieses Olivenpesto eignet sich zum Beispiel als Brotaufstrich oder auch als Nudelsauce.

Bei der Verwendung als Nudelsauce mit wenig Gemüsebrühe oder Nudelwasser verdünnen und etwas erwärmen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Grundrezepte, kalte Saucen, Aufstriche, Oliven, vegetarisch, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023