



Basilikum-Minz-Orangen Pesto

VORBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Processor zerkleinern.



Zutaten für 1 Portion

30 g frischer Basilikum
30 g frische Minze
70 g Walnüsse
2 Esslöffel Orangensaft
1 Teelöffel Abrieb einer Orangenschale
2 Knoblauchzehen
50 ml Olivenöl
Salz und Pfeffer

Besonderes Zubehör
Hochleistungsmixer

- 3 -

Nach und nach das Öl hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf Pasta, Brot oder als Dip. Die Walnüsse verleihen dem erfrischenden Pesto zusätzlich eine besondere Note.

- 1 -

Basilikum und Minze waschen, anschließend die Blätter abzupfen. Die Orange halbieren und Zesten der Schale abreiben. Orange auspressen. Knoblauchzehen schälen.

- 2 -

Basilikum mit den übrigen Zutaten, außer Olivenöl, Salz und Pfeffer mit einem Standmixer oder einem Food