

## 8 Pestos, die du unbedingt probieren musst



8 LECKERE REZEPTE

*für frisches Pesto*

Aus Rote Bete, Paprika, Orange und Minze lassen sich für Pasta und Bruschetta spannende neue Varianten des italienischen Saucenklassikers zubereiten. Unsere 8 Pesto Rezepte sind der beste Beweis.

Du magst den Klassiker aus Basilikum, Pinienkernen und Olivenöl am liebsten? [Hier geht es zum Rezept](#). Kleiner Tipp: Nicht nur in [selbst gemachter Pasta](#), sondern auch auf einer [knusprigen Pizza](#) ein Genuss.

### Schnelles Feldsalat-Pesto mit Feigen

Zwischen deiner Pasta, auf dem Ciabatta oder einfach pur auf deinem Löffel. Parmesan, Feigen und Feldsalat ergeben püriert ein cremiges Pesto Rezept mit Suchtgefahr. [Zum Rezept](#)



[Schnelles Feldsalat-Pesto mit Feigen](#)

### Pistazien Pesto mit Avocadoöl

Leckere Pasta verlangt nach einem genauso leckeren Begleiter: Aus nussigen Pistazien, herzhaftem Pecorino und [Avocadoöl](#) ist schnell ein würziges Pesto gezaubert. [Zum Rezept](#)



[Pistazien Pesto mit Avocadoöl](#)

### Brokkoli-Pesto

Dieses Pesto ist zwar grün, statt Basilikum spielen hier aber Brokkoli und Petersilie die Hauptrollen. Verfeinert mit Knoblauch, Parmesan und Olivenöl wird die Gemüse-Kräuter-Mischung zu einer intensiv-aromatischen Begleitung zur Pasta. [Zum Rezept](#)

## 8 Pestos, die du unbedingt probieren musst



### Paprika-Koriander-Pesto

Pesto Rezepte gibt es nur für die grüne und rote Variante? Keineswegs. Aus gegrillter gelber Paprika, Koriander und Pinienkernen lässt sich ein herrlich leichtes Pesto zaubern, das sich auch gut als Brotaufstrich macht. [Zum Rezept](#)



### Rote Bete-Pesto

Rot leuchtend und intensiv im Geschmack – dieses Pesto macht gleich doppelt Freude. Zusammen mit Rucola, Basilikum und Limette verwandelt sich die rote Knolle in eine leckere Sauce, einen Brotaufstrich oder auch in einen Dip. [Zum Rezept](#)



### Grünkohl-Walnuss-Pesto

Grünkohl strotzt geradezu vor Vitaminen und Nährstoffen. Anstatt ihn klassisch zu einem Eintopf zu verarbeiten, kannst du ihn in Minutenschnelle einfach zu einem mediterranen Pesto für Pasta verarbeiten. [Zum Rezept](#)



### Spinat-Petersilien-Zitronen-Pesto

Spinat ist gesund. Das weiß jeder. Fein zerkleinert und verfeinert mit Petersilie, Frühlingszwiebeln und Zitrone schmeckt er außerdem wunderbar als frühlingsfrische und vegane Pastasauce. [Zum Rezept](#)

## 8 Pestos, die du unbedingt probieren musst



### Basilikum-Minz-Orangen-Pesto

Eine spannende Alternative zum klassischen Basilikum-Pesto: Basilikum und Orange bilden hier eine fruchtig-würzige Kombination, die durch Minze eine zusätzliche frische Note erhält. [Zum Rezept](#)

