

Pistazien Pesto mit Avocadoöl

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



mit Limettensaft mit einer Gabel in einem Schälchen zerdrücken.

- 3 -

Knoblauch pressen und mit Pistazien, Orangensaft, Orangenabrieb und Avocadoöl zur Avocado geben. Mit einem Schneebesen alles zu einer glatten Creme verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Pecorino reiben und unter die Creme rühren. Fertiges Pesto mit Pistazien garnieren.

Hier findest du 5 verschiedene Möglichkeiten Avocadoöl in deiner Küche zu verwenden.

Zutaten für 4 Portionen

2 Avocados
100 g Pistazien
1 Knoblauchzehe
2 Teelöffel Limettensaft
2 Teelöffel Orangensaft
1 Teelöffel Orangenabrieb
4 Esslöffel Avocadoöl
50 g Pecorino
Salz, Pfeffer

Leckere Pasta verlangt nach einem genauso leckeren Begleiter: Aus nussigen Pistazien, herzhaftem Pecorino und Avocadoöl ist schnell ein würziges Pesto gezaubert.

- 1 -

Pistazien grob hacken und in einer Pfanne anrösten. Auskühlen lassen und eine kleine Menge zum Garnieren beiseite legen.

- 2 -

Avocados halbieren, entkernen und schälen. Fruchtfleisch