

## Veganes Pesto mit Basilikum

VORBEREITEN

5  
Min.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

#### Für das Pesto

2 Bund Basilikum  
1 Knoblauchzehe  
60 g Pinienkerne  
50 ml Olivenöl  
2 Esslöffel Hefeflocken  
1 Teelöffel Ahornsirup  
1 Teelöffel Zitronensaft  
Salz, Pfeffer

#### Besonderes Zubehör

Stabmixer

Dippen in Naan-Brot oder als Topping für ein cremiges Sूपpchen. Probier's gleich mal aus! Deiner veganen Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

- 1 -

Für das Pesto Basilikum waschen, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Knoblauch schälen und ebenfalls grob hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten.

- 2 -

Basilikum, Knoblauch und Pinienkerne zusammen mit Olivenöl, Hefeflocken, Ahornsirup und Zitronensaft in einen hohen Mixbehälter geben und mit einem Stabmixer zu feinem Pesto verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und erneut mixen.

- 3 -

Serviere das Basilikum-Pesto direkt zu deinem Lieblingsgericht oder fülle es bis zur Verwendung in sterile Einmachgläser.

Der Retter in Not: Spaghetti mit Pesto! Denn abends nach Feierabend muss es ja meist schnell gehen. Dieses Rezept für **veganes Pesto** landet im Handumdrehen auf deinem Teller und lässt jedes pflanzliche Herz höherschlagen. **Frisches Basilikum** landet zusammen mit **Olivenöl, Knoblauch, Pinienkernen** und einem Spritzer **Zitronensaft** im Mixer. Parmesan wird ganz einfach durch **würzige Hefeflocken** ersetzt. So erhält dein veganes Pesto den typischen Käsegeschmack!

Ob als schnelles Gericht für deinen Feierabend, zum