

2012

Haselnuss-Pesto

Die Haselnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Abkühlen lassen, die Häutchen abreiben. Knoblauch schälen und hacken. Thymian waschen, die Blättchen abstreifen. Nüsse, Knoblauch, Thymian und Öl mit Salz und reichlich frisch gemahlenem Pfeffer fein pürieren. Den geriebenen Parmesan unterrühren.

Das Pesto kann jetzt in ein Schraubglas gefüllt werden und hält sich im Kühlschrank ca. eine Woche. Um die Haltbarkeit zu erhöhen, das Pesto im Glas nach dem Abfüllen mit 3 bis 4 EL Olivenöl bedecken.

Haselnuss-Pesto schmeckt am besten mit würzigem Rucola oder frischem Feldsalat – und natürlich auch zu Pasta.

Zutaten für ca. 1 Glas à 200 ml

80 g Haselnusskerne
(wahlweise Mandeln ohne Haut)
2 Knoblauchzehen
1 Zweig frischer Thymian
30 g frisch geriebener Parmesankäse
4 EL Olivenöl
Olivenöl zum Bedecken
Meersalz
Frisch gemahlener Pfeffer