

Pesto mit Spirulinapulver

Zutaten für 2 Personen

Zubereitungszeit 15 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

40 g Pinienkerne
40 g frisches Basilikum
2 Knoblauchzehen oder
Knoblauchwürzöl
1 TL Spirulinapulver
120 ml Olivenöl
60 g Parmesan
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten, bis sie goldbraun sind. Das Basilikum, die gerösteten Pinienkerne, den geschälten Knoblauch oder Knoblauch Würzöl, das Spirulinapulver und das Olivenöl in einen Mixer geben und vermengen. Anschließend den geriebenen Parmesan hinzugeben. Bei Bedarf noch etwas Olivenöl hinzufügen. Das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise

Hervorragend eignet sich zu diesem Rezept auch unser Veganer Parmesan.