Broccolipesto

Für 4-6 Personen

Vor- und Zubereitung: 45 Min.

Saucen

ZUTATEN:

150 g	Broccoli Röschen
1 stk	Knoblauchzehe
1 tl	Meersalz
50 g	Sbrienz, gerieben
100 g	Geröstetes Erdnussöl
100 g	Olivenöl Extra Vergine
25 g	Pinienkerne
25 g	Pistazien gemahlen

ZUBEREITUNG:

-Broccoli im kochenden Wasser für eine Minute kochen (blanchieren)
-Herausnehmen, mit kaltem Wasser abkühlen und gut abtropfen
-Broccoli, Salz, Knoblauch und geröstetes Erdnussöl mit dem Stabmixer fein pürieren
-Pinienkerne, Pistazien und geriebener Sbrienz dazugeben und weiter mixen
-Mit einem Löffel das Olivenöl Extra Vergine daruntermischen

HINWEIS FÜR DIE PRAXIS:

Bitte beachten: Beim Mixen die Zutaten nicht überhitzen, damit das Pesto nicht bitter wird.