Veganes Pesto (Spaghettiplausch) von Livio Aemmer

Mengen für 10 Personen

Die Menge ist reduziert. Es ist gedacht, dass es daneben noch andere Saucenalternativen gibt.

Quelle: https://biancazapatka.com/de/basilikum-pesto/

Tags: Vegan

Gewürze: Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Pürierstab

80 g Basilikum	frische Basilikumblätter
60 g Pinienkerne	
80 g Cashewnüsse	
3.0 Stück Knoblauchzehen	
30 g Hefeflocken	3 EL
1.2 dl Olivenöl	
1.0 cl Zitronensaft	1.5 EL

1) Pinienkerne und Cashews anrösten (3-4min)
2) Pinienkerne und Cashews zusammen mit den Basilikumblätter, dem Knoblauch und den Hefeflocken in Küchenmaschine (alternativ Pürierstab) geben. Pürieren
3) Olivenöl und Zitronensaft langsam hinzufügen. Weiter pürieren, bis alles gut vermischt und relativ glatt ist.
4) Abschmecken mit Salz und Pfeffer