

Veganes Pesto (Spaghettiplausch) von Livio Aemmer

Mengen für 66 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: Pfeffer, Salz

Ausrüstung: Pürierstab

528 g Basilikum	frische Basilikumblätter
396 g Pinienkerne	
528 g Cashewnüsse	
19.8 Stück Knoblauchzehen	
198 g Hefeflocken	3 EL
7.92 dl Olivenöl	
6.6 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