

Zucchini-Pesto

Zutaten

50 g Mandeln
250 g Zucchini (gelb)
Petersilie
1 TL Senf
1 EL geriebener Parmesan
Salz & Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung

Mandeln ohne Fett rösten. Zucchini in Scheiben schneiden und in einer Pfanne von beiden Seiten andünsten, abkühlen lassen. Petersilie zusammen mit den Mandeln, den Zucchinischeiben, Öl und dem Senf in den Mixer geben und pürieren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Den Parmesan unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aufbewahren könnt ihr das Pesto wie jedes andere Pesto auch. Unbedingt darauf achten, dass es immer schön mit Öl bedeckt ist.

