

Avocado-Pesto (vegan)

Perfekte Beigabe, nicht nur zu Rote-Bete-Nudeln

Küche Pasta

Portionen **Vorbereitung**

4 PERSONEN

15 MINUTEN

Zutaten

- 1 reife Avocado
- 3 frische Rispentomaten (alternativ 4-5 getrocknete Tomaten)
- 50 g Pinienkerne
- 1 Stück Knoblauchzehe
- 1 Handvoll Basilikumblätter
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Limettensaft
- 0,5 TL Salz
- 1 TL Pfeffer, schwarz (grob geschrotet)

Anleitungen

1. Die Pinienkerne in einer heißen Pfanne ohne Fett kurz anrösten.

2. Avocado mit Hilfe eines Löffels aus der Schale holen, Kern entfernen und das Fruchtfleisch in grobe Würfel schneiden.

3. Tomaten waschen und ebenfalls grob würfeln.

4. Knoblauchzehe schälen, etwas zerkleinern.

5. Sämtliche Zutaten in einen Mixer füllen und grob zerkleinern.