

Petersilienpesto mit Chili und Speck

by Andreas - Sonntag, Juli 01, 2018

<http://mundgericht.de/index.php/petersilienpesto-mit-chili-und-speck/>



Das italienische Pesto gibt es in unzähligen Variationen. Gemeinsam ist allen das Zerstampfen von rohen Zutaten mit Olivenöl. Wer die italienische Sprache beherrscht, hat das sicherlich gewusst, denn der Begriff Pesto kommt von „pestare“ und das heißt Zerstampfen.

200 gr. Petersilie

100 gr. Walnüsse

2 Knoblauchzehen

100 gr. Grana Padano oder Parmesan

300 ml Olivenöl

2 kleine scharfe Chilischoten

2 EL Zitronensaft

100 gr. gewürfelten Räucherspeck

Pfeffer

Salz

Die Petersilie, die Walnüsse, die Knoblauchzehen, den grob gehackten Käse, das Olivenöl und den Zitronensaft in einen Mixer oder Mörser geben und pürieren. Die Chilischoten in dünne Ringe schneiden. Den fein gewürfelten Räucherspeck in einer Pfanne anbraten. Alles zum Pesto geben und mit Pfeffer und Salz würzen. Gut vermengen und mit Pasta servieren.

Weitere Empfehlungen:

Sauce Dumas

Dass der berühmte Schriftsteller Alexandre Dumas viele großartige Romane verfasst hat, ist bek...

Korianderpesto

Diesmal hatte mein kleiner Asia-Laden ein besonders großes Bund Koriander im Angebot. Eigentlic...

Senfsauce

Eine schöne Senfsauce kann so manchem langweiligen Stück gebratenem Fleisch oder Fisch richtig...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station