# Herbstliches Nuss-Kern-Pesto

Zeit gesamt 15min

Zubereitungszeit 15min

Schwierigkeit Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---|---|
| Walnusskerne | 40 g |
| Haselnusskerne, ganz | 40 g |
| Pinienkerne | 40 g |
| Öl | 90 ml |
| Petersilie, frisch | 50 g |
| Basilikum, frisch | 30 g |
| Bio Zitronen | 1 St. |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |

## Zubereitung

Küchenutensilien

hohes Gefäß, Pürierstab

1. In einer Pfanne Nüsse und Pinienkerne mit 1 TL Öl auf mittlerer Stufe unter Schwenken ca. 3 Min. anrösten. Auf einen Teller geben, abkühlen lassen und sehr grob hacken.

2. Petersilie und Basilikum waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und grob hacken. Zitrone waschen, 1/2 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.

3. In einem hohen Gefäß abgekühlte Nüsse und Kerne, Kräuter, Zitronenabrieb und übriges Öl nicht zu fein pürieren. Das Pesto soll noch etwas Textur haben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Bei Bedarf mehr Öl unterrühren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

| | |
|---|---|
| Kaloriengehalt | 379 kcal |
| Kohlenhydrate | 8 g |
| Eiweiß | 6 g |
| Ballaststoffe | 4 g |
| Fette | 38 g |