



PISTAZIEN-KORIANDER-PESTO



Für 4 Personen

ZUTATEN

3 EL gesalzene Pistazienkerne
3 EL gehackte Blattpetersilie
2 EL gehackte Korianderblätter
1 EL gehackter Schnittlauch
1 kleine Knoblauchzehe
1 kleine rote, entkernte
Chilischote
1–2 EL Limettensaft und etwas
Schalenabrieb
2 EL Pistazienöl
(z. B. von Tourangelle)
3–5 EL natives Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer und
Koriandersamen aus der Mühle
einige Prisen Zucker

ZUBEREITUNG

Die Pistazienkerne bei kleiner Hitze in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Gehackte Kräuter, Knoblauchzehe, Chilischote und Limettensaft und -abrieb in einem Standmixer pürieren.

Das Öl dazugeben und mit Salz, schwarzem Pfeffer, Koriandersamen und wenig Zucker würzen.