



Foto: Heiner H. Schmitt, Styling: Monika Hansen

WINTERPESTO MIT WALNÜSSEN

Vor- und Zubereitungszeit:
ca. 15 Min.

**Ergibt: ca 3 mittelgrosse
Gläser**

Zutaten

- ⇒ 1 Bund Peterli
- ⇒ 6 Knoblauchzehen
- ⇒ 2 ½ dl Olivenöl
- ⇒ 200 g Walnusskerne
- ⇒ 200 g Tomaten in Öl (z. B. Pomodori al Forno e peperoncino von Sacla)
- ⇒ 80 g Parmesan, gerieben
- ⇒ Pfeffer, Salz

Zubereitung

Peterli waschen und trocken tupfen. Mit Knoblauch und Olivenöl

im Stabmixer pürieren. Walnüsse grob hacken, Tomaten abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden. Mit Parmesan und der Ölmischung verrühren, abschmecken und in Gläser abfüllen.

Tipp: Verschenken Sie das Pesto zusammen mit einer schönen Pasta und einem Kochlöffel. Der lässt sich ganz einfach mit einem LötKolben verzieren.