



Zitronenpesto - bestes Rezept

Saucen • Italienisch
R.Warna

Portionsgröße: 1 Glas mit 400ml | **Kochzeit:** 10 Min.

Zutaten

2 Zitronen (ca. 100ml Saft)
60 g Parmesan
50 g Pinienkerne
100 g Olivenöl
20 g frisches Basilikum
20 g frische Petersilie
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Parmesan grob zerkleinern.
Zitronen abreiben, auspressen.
Knoblauch schälen.
Basilikum und Petersilie waschen und die Blätter abzupfen.
Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl hellbraun anrösten.
Alle Zutaten in einen Mörser bis zur gewünschten Konsistenz mörsern.
Das Zitronenpesto in ein sauberes, verschliessbares Glas füllen und im Kühlschrank lagern.

Nährwertangaben

Menge pro Portion
Portionsgröße: 360 g
Kalorien: 1539
Fette gesamt: 151g
Gesättigte Fettsäuren: 26g
Cholesterin: 41mg
Natrium: 1768mg
Kohlenhydrate gesamt: 32g
Ballaststoffe: 9g
Zucker: 8g
Eiweiß: 32g