GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 157

Pesto
schnell hergestellt

5 Minuten | 10 Minuten | 15 Minuten

Anwendung
Die gewünschte Menge Trockenpesto entnehmen udn mit etwas Wassser zu einer sämigen Paste verrühren. Etwa 10 Minuten quellen lassen. Anschließend nochmals Wasser hinzufügen. Die Masse vergrößert sich um das doppelte Volumen. Nach Belieben Olivenöl unterrühren. Das angerührte Pesto ist im Kühlschrank ca. 2 Wochen haltbar.

Dieses Pesto eignet sich übrigens nicht nur als Dip, sondern kann auch zum wüwrzen von Salaten, Suppen, Saucen und eintöpfen verwendet werden. Es passt sehr gut zu Reis, wie beispielsweis Risotto. Etwas flüssiger angerührt kann es direkt über Pasta gegeben werden.

Sogar Fleisch lässt sich damit zubereiten: Ein Schweinelenchen am Stück im trockenen Pesto wälzen, mit viel Butter in einer geschlossenen Casserole ca. 20 Minuten simmern lassen, fertig!

4 260638 321205