SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: kontakt@cellagon.de Tel: 0431 329932 Web: www.cellagon.de



Petersilien-Paprika-Pesto

Zubereitungszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6 Personen

Kalorien p.P.: 216 kcal

Pesto

280 g gegrillte Paprika, in Öl

80 g Cashewkerne, ungeröstet

50 g Parmesan

1 Zehe(n) Knoblauch

1 Bündel Petersilie

0.5 Teelöffel Salz

10 ml Olivenöl

20 ml Cellagon CellaVie pur

Pesto

1. Petersilie in kaltem Wasser waschen, abtrocknen und vom Stiel zupfen.

2. Die Paprika abtropfen lassen und grob hacken.

3. Cashewkerne grob hacken.

4. Parmesan in kleine Würfel schneiden.

5. Knoblauch schälen und fein hacken.

6. Alle Zutaten in ein hohes Gefäß füllen und mit dem Pürierstab bis zur gewünschten Konsistenz zerkleinern.

Passt gut zu Nudeln.