Minzpesto

Wie bereits angekündigt folgt nun das Rezept für das frisch, fruchtige Minzpesto.



Be
im Stöbern auf der „Chefkoch“ Seite habe ich diese Idee gefunden und ausprobiert.

Für 2 Gläser à 230 ml :

ca. 15 – 20 Minzzweige (die abgezupften Blätter sollten mind. 2 handvoll sein)

2 EL Pistazienkerne,

1 rote Chilischote, entkernt, in Ringe geschnitten

ca. 200 ml Olivenöl

1 unbehandelte Orange (davon nur die abgeriebene Schale)

100 – 130 gr Pecorino, gerieben

1 – 2 Knoblauchzehen

Meersalz

Minzblätter, Pistazien,Chili,Orangenschale, Käse und Knoblauch mit etwas Öl in einen Mixer füllen und pürieren. Das restliche Olivenöl langsam dazu gießen, bis sich eine samtige, cremige Masse ergibt.

Mit Salz und evtl. Pfeffer abschmecken und noch mal kurz mixen.

Das Pesto in saubere Gläser füllen und zum Schluß mit Ölivenöl bedecken. Hält sich so im Kühlschrank eine ganze Weile.

Es hat einen anderen, milderen Geschmack als das übliche Basilikum-Pesto. Empfohlen wird es hauptsächlich zu Fisch, Meersfrüchten und Gemüse.

Schön verpackt ist es auch ein nettes Mitbringsel aus der Küche.