

# 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 abgezapften 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 Olivenöl bedecken. Hält sich so im Kühlschrank eine ganze Weile.

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

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