



Hasel
Herz

Die Haselnuss zum Glück

Nuss-Tomaten Pesto Sauce (mit Grobe Nuss)

- 4 Esslöffel Haselnussmus (Grobe Nuss)
- 100 g getrocknete Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 4 TL frisch gepresster Zitronensaft
- 6 Esslöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 1/2 – 1 Teelöffel Thymian und 1 Messerspitze Rosmarin
(am Besten frisch vom Bund)
- 2 Zweige Basilikum (frisch)
- Pfeffer zum Abschmecken



Zubereitung:

Die getrockneten Tomaten klein schneiden. Knoblauch schälen und mit der Knoblauchpresse dazu drücken. Haselnussmus, Olivenöl, Tomatenmark und Zitronensaft hinzugeben und die komplette Mischung mit dem Stabmixer fein pürieren. Die frischen Kräuter waschen und hacken, unterheben, kurz durchziehen lassen – fertig! Pesto am Besten mit gut gesalzener Pasta, etwas Olivenöl und frischem Parmesan servieren.

LUST AUF WAS NEUES? Das Pesto schmeckt auch in der orientalischen Variante köstlich: einfach eine Prise Kreuzkümmel und etwas Chilli hinzugeben. 2 Zweige frische Minzblätter und Koriandergrün hacken und unterheben.

Grobe Nuss
Bio-Haselnussmus
aus 100 %
Bio-Haselnüssen



www.haselherz.de

