

Petersilien-Pesto

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Bund Petersilie
- 1 Schalotte
- 1 Chilischote
- 1,5 EL getrocknete eingelegte Tomaten
- 2 EL blanchierte Mandeln
- 1 EL frisch geriebener Meerrettich
- 2 EL frisch geriebener Parmesan
- 0,5 Zitrone
- 6 EL Olivenöl
- Salz

Petersilie säubern und fein hacken. Tomaten und Mandeln ebenfalls klein hacken. Schalotten schälen und die Kerne aus der Chilischote entfernen. Beides in kleine Würfel schneiden. Parmesankäse und Meerrettich reiben. Alle vorbereiteten Zutaten mit Olivenöl vermengen und mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Nach Geschmack, Gästezahl und Petersilienmenge kann man die Zutaten anpassen oder verändern. Die Salsa schmeckt gut zu frischen Tomaten, Ofengemüse oder auf Brot, passt aber ebenso zu Fisch oder Fleisch.

Sendung/Quelle: Iss besser!

Sendetermin: 11.10.2024

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen