

Spinat-Bärlauch-Walnuss-Pesto

Zutaten (für 1 Glas):

- 150 g Walnüsse
- nach Geschmack: Knoblauch
- 250 g Spinat
- nach Geschmack: einige Blätter Bärlauch
- 70 ml Olivenöl
- 20 ml Walnuss-Öl
- 100 g Schwarzbrot
- 1 Prise Salz

Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten. Knoblauch pellen, in dünne Scheiben schneiden und zu den Walnüssen in die Pfanne geben. Kurz mitrösten, dann beides gut auskühlen lassen.

Spinat und Bärlauch waschen, gut abtrocknen und in einen Mixer geben. Oliven- und Walnussöl dazugeben und mixen. Walnüsse und Knoblauch (nach Geschmack etwa 0,5 bis 3 Zehen) hinzufügen. Schwarzbrot in kleine Würfel schneiden und ebenfalls in den Mixer geben. Noch einmal mixen und mit Salz abschmecken.

Sendung/Quelle: Visite

Sendetermin: 26.03.2024

Koch/Köchin: Thomas Sampl

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