Grüne-Soße-Pesto aus dem Thermomix

© Grüne-Soße-Pesto - Rezepte mit Herz

10 Min.

leicht

400 g

Die sieben Kräuter der "Grünen Soße" einmal etwas abgewandelt als Pesto. Frisch und würzig zugleich ist das Pesto eine leckere Alternative zum Klassiker mit Basilikum und schmeckt der ganzen Familie.

Zutaten-Einkaufsliste

☐	**1**	Bund Kräuter für Grüne Sauce (125 g, Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Borretsch, Pimpinelle, Sauerampfer, Kresse)
☐	**40 g**	Walnusskerne
☐	**80 g**	Parmesan
☐	**120 g**	Olivenöl
☐	**1**	Schalotte

Zubereitung

1. Thermomix auf Stufe 10 einstellen und Kräuter durch den Mixtopfdeckel auf das laufende Messer fallen lassen und zerkleinern. Herunterschieben.
2. Restliche Zutaten zugeben und 30 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Herunterschieben und ggf. Vorgang wiederholen.
3. Pesto in ein sauberes Schraubglas füllen und mit Öl bedecken.

Tipp:

Wer mag, kann noch einen Teelöffel Salz zugeben, wir fanden, dass die Kräuter aber ohne besser rausschmecken.

Serviertipp:

Gnocchi nach Packungsanweisung zubereiten, abgießen, dabei etwas Garwasser auffangen. Gnocchi zurück in den Topf geben, mit Pesto vermengen, leicht erhitzen und etwas Garwasser zugeben. So wird das Pesto cremiger. Gnocchi mit frisch geriebenem Parmesan servieren.

Zubereitungs-Video:

Bei der Zubereitung ist der Miximizer von Wundermix eine tolle Hilfe. Im Video seht ihr ihn kurz im Einsatz. Wichtig: Wenn ihr ihn benutzt, erst die Walnüsse, Parmesan und Schalotte 5 Sek. / Stufe 5 zerkleinern und im nächsten Schritt dann die Kräuter zugeben.

Den Klassiker haben wir für euch natürlich auch - hier geht's zum Rezept für Original Frankfurter Grüne Soße

Nährwertangaben

Pro EL (20 g): ca. 90 kcal – 2 g E – 9 g F – 1 g KH