Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Basics / Pasta / Glutenfrei / super schnell / Super Food / Vegan /

Cremiges Petersilien-Cashew-Pesto

Ich habe immer ein Pesto im Kühlschrank stehen. Pasta mit Pesto gibt es bei mir bestimmt 2 mal die Woche zum Mittagessen. Ich arbeite seit März durchweg im Home Office, meine geliebten Lunch Dates mit Freundinnen in der Mittagspause, hat es seit dem nicht mehr gegeben und ich habe selten Lust und Zeit mir ein ausgefallenes Mittagessen zu zaubern. So varriere ich zumindest in den Pesto-Sorten, die ich mir einfach unter eine Portion Pasta rühre.

Wenn ich ganz ausgefallen unterwegs bin, dann gönne ich mir auch mal eine Dose Thunfisch dazu. Thats's the real life! Auch wir Food-Blogger kochen uns nicht 7 Tage die Woche, 3 fancy Mahlzeiten täglich. Aber wir machen unser Pesto selbst! ;-) Immerhin.

So ein Pesto hält sich einige Tage problemlos im Kühlschrank und ist in nur 5 Minuten zubereitet. Ich liebe ja ein *Basic-Basilikumpesto*. Aber um ein bisschen Abwechslung in die ganze Sache zu bringen, mache ich auch super gern mein *Grünkohl-Walnuss* oder eben das Cashew-Petersilien-Pesto. Letzteres ist an Cremigkeit kaum zu überbieten und verleiht jeder faden Pasta im Handumdrehen einen würzigen Geschmack. Ich liebe es sehr!

Zutaten

- 30 gr - Petersilie
- 50 gr - Cashewkerne
- 5 - Paranusskerne
- 50 ml - Wasser
- 50 ml - Olivenöl
- 1 - Knoblauchzehe
- 1 EL - Zitronensaft
- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und zu einer homogenen Masse pürieren.
2. Schmeckt hervorragend zu Pasta, auf Brot oder auch als Dip!

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia