



Koriander-Ingwer-Pesto mit Chili und Haloumi

Zutaten:

1 Bund Koriander
1 Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
100 ml Traubenkernöl
20 g geröstete Cashewkerne
50 g fein geriebener Haloumi
10 g Ingwer fein gerieben
1 grüne Chili fein geschnitten
ohne Kerne
Schalenabrieb
einer halben Limone
Salz

So wird's gemacht

Koriander und Petersilie fein zupfen und in ein Standmixgerät geben. Knoblauch, Cashewkerne, Haloumi, Ingwer, Chili und Limonenabrieb hinzufügen. Diese Zutaten zusammen mit dem Traubenkernöl fein pürieren und mit Salz abschmecken.

Pesto in ein Glasgefäß umfüllen und mit einer dicken Schicht Traubenkernöl abdecken.

Gut gekühlt hält das Koriander-Ingwer-Pesto 7-10 Tage.