

# Asia-Pesto

Scharf und nussig, als Brotaufstrich oder zu Pasta

Das wird benötigt:

- Asia-Salat (5-6 Handvoll)
- 1 Handvoll Sonnenblumenkerne
- 50 g Parmesan
- Olivenöl
- Salz
- Saft einer halben Limette



*Für mein Pesto habe ich die Blätter der zwei Pflanzen abgezupft, gewaschen und in kleinere Stücke gerissen. Wenn ihr jetzt die genaue Mengenangabe hören wollt, wird das etwas schwierig. Ich schätze mal es waren etwa 5-6 Hände mit Asia-Salat. Diesen habe ich mit einer Handvoll*

*Sonnenblumenkerne, etwa 50 g Parmesan und Olivenöl in ein hohes Gefäß gefüllt. Gewürzt habe ich nur mit Salz und dem Saft einer halben*

*Limette, um die etwas bittere Note des Asia-Salates mit der fruchtigen Säure auszugleichen. Mit dem Pürrierstab zu einer homogenen Masse mixen und abschmecken. Und schon ist das Asia-Pesto mit Sonnenblumenkernen fertig! In Gläser gefüllt und gut verschlossen hält es sich im Kühlschrank ein paar Tage.*

**Für Fans von Koriander:** Für eine noch asiatischere Note könnt ihr noch etwas frischen Koriander dazugeben.

Quelle: <https://grüneliebe.de/rezpte-aus-dem-garten-asia-pesto-mit-sonnenblumenkernen/>

