

# Walnusspesto



## Zutaten

### **für 4 Portionen**

40 g	glatte Petersilienblätter (ohne Stängel – die machen das Pesto sehr bitter)
2 EL	Kapern
mindst. 2	Knoblauchzehen
175 ml	Walnussöl
70 g	Walnüsse
40 g	Pecorino oder Parmesan vom Stück

dazu Gnocchi

---

## Zubereitung:

- Kapern abspülen und mit Küchenpapier trocknen.
- Hartkäse reiben, die Walnüsse etwas klein brechen
- Petersilienblätter, Kapern, Knoblauch (nach Wunsch Menge gern vergrößern, 2 Zehen ist Minimum), zerkleinerte Nüsse und Walnussöl entweder traditionell in einem Mörser zu Paste zerreiben oder alles mit einem Mixstab zerkleinern.
- Anschließend den geriebenen Hartkäse unterrühren.
- In einem geschlossenen Deckelglas mit luftabschließender Ölschicht ist das Pesto im Kühlschrank recht lange haltbar.

---

**Vorbereitung** ca. 10 Minuten

**Zubereitungszeit** 10 Minuten (für Pesto)

Ursprungsidee aus: Kartoffeln aus dem Parragon-Verlag

LARS BOSSE