



Pistazien Pesto mit Volanti

Köstlich, selbstgemachtes Pistazien Pesto trifft auf original italienische Byodo Volanti. Ein wahrer Genuss für alle Pasta-Liebhaber*innen.

Zutaten

4 Portionen

40 g Petersilie
20 g Rucola
85 g Pistazien, geröstet
50 g Parmesan
1 große Knoblauchzehe
1 TL Zitronenabrieb
2 TL Zitronensaft
250 ml Byodo Olivenöl nativ extra, aus Italien
1 TL Byodo Meersalz
0.5 TL Pfeffer
Byodo Volanti, hell

Zubereitung

Alle Zutaten, bis auf Öl und Zitronensaft in einen Mixer geben und zerkleinern. Während des Mixens langsam das Olivenöl und den Zitronensaft dazugeben und unterrühren. Mit Gewürzen nach Belieben abschmecken und zusammen mit den Byodo Volanti servieren.

Unser Tipp:

Das Pesto lässt sich auch köstlich weiterverarbeiten, z.B. in einer Tomatensauce für Pizza und Pinsa.