

# SALBEI Pesto

## Zutaten:

40g Salbeiblätter  
100 g Cashewkerne  
30g Pinienkerne  
70g frisch geriebener Parmesan-Käse  
2-3 Knoblauchzehen  
ca. 1 TL Agaven-Dicksaft  
ca. 1 TL Zitronensaft  
Salz und frisch gemahlener Pfeffer  
ca. 350ml Olivenöl

## Zubereitung:

Die Kerne in eine kleine Pfanne geben und leicht anrösten, danach abkühlen lassen.

Die Knoblauchzehen klein schneiden und in Olivenöl glasig dünsten, ebenfalls abkühlen lassen.

Alle Zutaten in einen hohen Becher geben und mit einem Zauberstab zerkleinern.

Die Konsistenz mit dem Öl variieren. Mit Agaven-Dicksaft, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

... IST EIN GENUß WARM ODER KALT ZU PASTA (AUCH ALS NUDELSALAT),  
AUF FRISCHEM BROT, ODER ZUR VERFEINERUNG VON SPEISEN  
(Z.B. ALS MARINADE FÜR HÄHNCHEN).