

## Veganes Pesto (Spaghettiplausch) von Livio Aemmer

Mengen für 10 Personen

Die Menge ist reduziert. Es ist gedacht, dass es daneben noch andere Saucenalternativen gibt.

Quelle: <https://biancazapatka.com/de/basilikum-pesto/>

Tags: Vegan

Gewürze: Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Pürierstab

80 g Basilikum	frische Basilikumblätter
60 g Pinienkerne	
80 g Cashewnüsse	
3.0 Stück Knoblauchzehen	
30 g Hefeflocken	3 EL
1.2 dl Olivenöl	
1.0 cl Zitronensaft	1.5 EL

- 1) Pinienkerne und Cashews anrösten (3-4min)
- 2) Pinienkerne und Cashews zusammen mit den Basilikumblätter, dem Knoblauch und den Hefeflocken in Küchenmaschine (alternativ Pürierstab) geben. Pürieren
- 3) Olivenöl und Zitronensaft langsam hinzufügen. Weiter pürieren, bis alles gut vermischt und relativ glatt ist.
- 4) Abschmecken mit Salz und Pfeffer