



Benötigte Zutaten

2 Stück	Chilischoten (rot)
4 Bund	frisches Koriandergrün
4 Stück	Knoblauchzehen
1	Thai-Basilikum
100 g	Hartkäse
100 g	Erdnusskerne (geröstet und gesalzen)
2 TL	Limettenabrieb
150 ml	Rapsöl

Thai-Pesto

Anleitung

1. Käse in grobe Stücke schneiden.
2. Chilischoten der Länge nach halbieren und entkernen.
3. Knoblauch und Chili hacken.
4. Koriander- und Thai-Basilikum-Blättchen mit den zarten Stielen abzupfen, waschen und trocken tupfen. Käse, Knoblauch, Chili, Kräuter und Erdnusskerne zerkleinern.
5. Limettenschale und Öl erst danach unterrühren.
6. Pesto in saubere, wiederverschließbare Gläser füllen. Bis zum Rand mit Öl auffüllen und verschließen.

Tipp: Ideal für Garnelen und gebratenes Fleisch mit Asiatischem Beigeschmack.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten