

Dreierlei Pesto (Petersilien Pesto, Rote Bete Pesto, Kürbis Pesto)

Zubereitet mit: Knorr

ca. 105 min | einfach

Zutaten

für 12 Portionen

Für das Petersilien Pesto:

- 30 g Mandeln gehackt
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g glatte Petersilie
- 30 g geriebener Parmesan
- 50 ml Olivenöl
- 1 TL KNORR Kräuterlinge zum Streuen Gartenkräuter

Für das Rote Bete Pesto:

- 50 g Walnusskerne
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g frische Rote Bete (alternativ gegarte Rote Bete)
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL KNORR Kräuterlinge zum Streuen Gartenkräuter
- Jodsalz

Für das Kürbis Pesto:

- 500 g Hokkaido Kürbisfruchtfleisch
- 40 g Kürbiskerne
- 2 EL Rapsöl

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	788 kJ
Energie (Kilokalorien):	188 kcal
Fett:	16 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,3 g
Kohlenhydrate:	5,1 g
davon Zucker:	4,5 g
Ballaststoffe:	2,3 g
Eiweiß:	4,3 g
Salz:	0,68 g

- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL KNORR Kräuterlinge zum Streuen Gartenkräuter

Zubereitung

1. Für das Petersilien Pesto Mandeln in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten. Knoblauch schälen und hacken. Petersilie waschen und trocken schütteln. Petersilienblätter von den Stängeln zupfen und in ein hohes Rührgefäß geben. Knoblauch, Mandeln, Parmesan und Olivenöl zugeben und mit einem Stabmixer pürieren. Knorr Kräuterlinge zum Streuen Gartenkräuter unterrühren. Petersilienpesto in ein Einmachglas (ca. 170 ml) geben und verschließen. Im Kühlschrank aufbewahren und zeitnah aufbrauchen.

2. Für das Rote Bete Pesto Walnüsse in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten. Knoblauch schälen und hacken. Rote Bete schälen, in Würfel schneiden und in ein hohes Rührgefäß geben. Mit einem Stabmixer pürieren. Walnüssen und Knoblauch zugeben und kurz mit pürieren. Olivenöl und Knorr Kräuterlinge zum Streuen Gartenkräuter unterrühren. Mit Salz abschmecken. Rote Bete Pesto in 4 Einmachgläser (ca. 170 ml) füllen und verschließen. Im Kühlschrank aufbewahren und zeitnah aufbrauchen.

3. Für das Kürbis Pesto Kürbisfruchtfleisch in Stücke schneiden und in einem Topf mit ca. 200 ml Wasser aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Minuten garen. Kürbis abgießen und abkühlen lassen. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten. Kürbis in ein hohes Rührgefäß geben mit einem Stabmixer pürieren. Kürbiskerne zugeben und kurz mit pürieren. Rapsöl, Zitronensaft und Knorr Kräuterlinge zum Streuen Gartenkräuter unterrühren. Mit Salz abschmecken. Kürbis Pesto in 4 Einmachgläser (ca. 170 ml) füllen und verschließen. Im Kühlschrank aufbewahren und zeitnah aufbrauchen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 90 min Kochzeit: 15 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen