

Spargel-Pestocreme mit Ananas

Dieses Rezept ist eine Abwandlung des bekannten Pesto genovese aus Italien. Die grüne Farbe und das würzige Aroma verdankt es dem frischen Basilikum.

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Pestocreme:

- 250 g grüner Spargel
- Salz
- 135 g Ananasstücke (Abtropfgew.)
- 50 g Parmesan
- ½ Topf Basilikum oder 1 Bund
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Dr. Oetker gehackte Mandeln
- 125 g Dr. Oetker Crème fraîche
- Gartenkräuter
- frisch gemahlener Pfeffer

Wie bereite ich eine leckere Pestocreme mit Spargel und Ananas zu?:

1 Pestocreme vorbereiten:

Spargel im unteren Drittel schälen und in Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser etwa 7 Min. garen. Spargel dann herausnehmen und beiseitestellen. Ananas auf einem Sieb abtropfen lassen. Parmesan grob reiben. Basilikumblätter abzupfen, waschen und trocken tupfen. Knoblauch abziehen und grob zerkleinern.

2 Pestocreme zubereiten:

Spargel, Parmesan, Basilikum, Knoblauch und Ananas am besten in einer Küchenmaschine oder in einem Rührbecher mit Pürierstab zu einer homogenen Masse zerkleinern. Mandeln und Crème fraîche Kräuter unterrühren und mit Gewürzen abschmecken.

3 Spargel-Pestocreme 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Nach Belieben auf Baguettescheiben servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Pestocreme hält sich im verschlossenen Gefäß einige Tage im Kühlschrank.
- Sie können die Pestocreme auch gut zu Nudeln servieren.

