

Kokos-Basilikum Pesto | vegan

○ Leicht

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit:

Arbeitszeit: 10 Min.

Vorbereitungszeit: 3 Min.

1 Bd. Basilikum

100 g

3 EL Bio-Kokosöl

1 EL Bio-Kokosblüten Vinaigrette

„Nectar Dream“

1 TL Meersalz

schwarzer Pfeffer

1

Kokosmus und Kokosöl langsam, bei nicht zu hoher Temperatur, im Wasserbad schmelzen und gut miteinander verrühren. Wichtig ist, dass die geschmolzene Kokosnussmus-Kokosöl-Mischung nicht zu heiß wird.

2

Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen.

3

Zusammen mit der Kokosmus-Kokosöl-Mischung, Kokosblütenvinaigrette, Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer in einen Mixer geben oder mithilfe eines Pürierstabs zu einem Pesto verarbeiten.

4

Das flüssige, noch warme Pesto ist eine aromatische Sauce. Für feine Akzente zu Zoodles, Pasta, Vorspeisen und Barbecue Gerichten.

Tipp:

Kokosmus ist reines Kokosnussfruchtfleisch, fein vermahlen. In unseren Breitengraden separiert sich das Kokosöl meist von der Kokosfleischphase. Das Kokosöl könnt ihr zum Braten oder auch für unser Pestorezept verwenden. Kokosöl und Kokosmus schmelzen beim Erwärmen und werden beim Abkühlen nach und nach wieder fest. Für eine leckere Basilikum-Butter, das noch warme Pesto in Eiswürfelformen gießen und im Kühlschrank (jedoch nicht im Gefrierfach) fest werden lassen. Vor dem Servieren mit einem scharfen Messer hacken.

