

Kokos-Basilikum Pesto | vegan

○ Leicht

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit:

Arbeitszeit: 10 Min.

Vorbereitungszeit: 3 Min.

1 Bd.	Basilikum
100 g	Bio Kokosmus
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:



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.