

# Haselnuss-Petersilien-Pesto

315

**Typ:** Vorspeise

**Quelle:** Tim Mälzer, Vox, 20.01.2005

**Bemerkungen:** Sauce zu Kalbsminuten-Ragout, s. Rezept 316

**Zutaten:** 75 g Haselnusskerne  
2 Bund glatte Petersilie  
2 Knoblauchzehen  
150 ml Olivenöl  
Salz  
weißer Pfeffer  
50 g Parmesan

**Rezept:** Die Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Die Petersilie waschen, Blätter von den Zweigen zupfen und grob hacken. Knoblauch pellen und zerdrücken. Alles in einen Messbecher geben und mit dem Öl, Salz und Pfeffer pürieren. Parmesan fein reiben und untermischen.