

Pesto-Rezepte

Pesto-Schnecken

- 1 Rolle Blätter- oder Pizzateig aus Kühltheke,
- 1 Glas Pesto darauf verteilen und nach Geschmack mit Käse bestreuen.

Teigplatte der Länge nach einmal teilen und dann in 2 cm breite Streifen schneiden. Diese „zwirbeln“ und auf Backpapier ca. 15 Min. bei 175 Grad backen



Baguette mit Tomatenpesto und Schafskäse

- Tomatenpesto aus der Sommerküche
- 2 Frühlingszwiebeln
- 200 g Schafskäse
- 1 Körner-Baguette
- 3 El Mayonnaise
- 6 Blätter Kopfsalat

Frühlingszwiebeln putzen und schräg in feine Scheiben schneiden. Schafskäse in Scheiben schneiden. Körner-Baguette längs halbieren und die Schnittflächen mit Mayonnaise und Tomaten-Pesto bestreichen. Die untere Hälfte mit Salatblättern und Schafskäse belegen. Frühlingszwiebeln darüber verteilen. Mit der oberen Baguettehälfte bedecken

Pesto-Fischfilets

- 4 Fischfilets (Zander, Lachs, Saibling, etc.)
- 1 Zwiebel
- 40 g Butter
- 1 Pesto nach Wahl
- Salz
- 50 g ger. Käse
- 30 g Semmelbrösel

Das Pesto mit dem Käse, Zwiebeln, Semmelbröseln, Salz zu einer Paste verrühren und auf den Filets verteilen. Bei 180 Grad ca. 20-30 Min. backen. Dazu Salat und Baguette.

Spaghetti / Nudeln mit Pesto

Spaghetti al dente kochen und tropfnass in eine Schüssel oder Teller geben. Mit dem Pesto gut vermengen und servieren. Klein geschnittene Cocktailtomaten runden das Bild ab. Wer es scharf mag, gibt noch Chilipaste aus der Sommerküche dazu.

Pesto-Bruschetta

Pesto auf Weißbrotscheiben streichen und für 15 Min bei 180 Grad in den Ofen. Schmeckt gut zu Salat und ital. Essen

Pesto-Aufstrich

Bärlauchpesto in Schmand einrühren und zu Fleisch oder Fisch genießen