



Asia Pesto

- **Küche:** Asiatisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8- 10
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 3m
- **Fertig in** 8m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '8', 'cook_time' : '3m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '8- 10', 'yield' : '' });
```

Dieses Pesto ist ein wahrer „Allrounder“, das man gut auf Vorrat zubereiten kann. Selber schnell in 10 min. gemacht ist allemal besser und preiswerter als fertig gekauft. Fertigprodukte haben immer doch mit einen gewissen „Einheitsgeschmack“.

Unser Gekonntgekocht Asia -Pesto hat eine typische, klassische Note, mit braunem Rohrzucker, Soja Sauce, Chili und Erdnuskernen. Koriander, Zitronenmelisse und Petersilie geben einen gewissen fruchtigen - zitronigen Geschmack.

Man kann es zu vielen asiatischen Gerichten verwenden,

z. B. in Wokgeschwenktem, zu Nudeln, aber auch als Topping auf Suppen oder zum Verschenken. Kühl in Twist off Gläsern fest verschlossen und mit Öl bedeckt, im Kühlschrank gelagert, hält es sich über 14 Tage.

Zutaten

- Für 250 ml Twist off Gläser:
- 1 großes Bund glatte Petersilie, gezupft
- 1 großes Bund Koriander, gezupft
- 6 - 8 Stiele Zitronenmelisse
- 1 - 2 El Zitronensaft
- 2 El Soja Sauce, ev. etwas mehr, nach eigenem Geschmack
- 3 - 4 El brauner Rohrzucker
- 1 - 2 Chilischoten, entkernt
- 100 g Erdnüsse
- 125 ml Erdnuss - Sesam - oder Olivenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Die Gläser vorsichtshalber kurz in kochendes Wasser geben, umstülpen, auslaufen lassen.

Schritt2

Die gezupften, gewaschenen und wieder getrockneten Kräuter, Chili und den Erdnüssen, mittels Stabmixer fein pürieren. Das Öl, Zitronensaft und den Rohrzucker dazu geben, nachschmecken.

Rezeptart: Marinaden, National / Regional, Pesto, Soßen, Suppen, Vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/asia-pesto/>