

## Veganes Avocado-

## Cashew-Pesto selbst herstellen

### Dazu benötigst du:

- Eine reife Avocado
- 100 Gramm Cashewkerne
- Eine Knoblauchzehe
- Eine Handvoll Basilikum
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 3 Esslöffel Wasser
- Saft von einer Zitrone
- Salz und Pfeffer



### So funktioniert das Pesto:

1. Die Avocado schälen und den Kern entfernen
2. Die Knoblauchzehe schälen
3. Den Basilikum waschen und trocken schütteln
4. Alle Zutaten zusammen im Mixer oder mit dem Pürierstab zerkleinern, bis eine cremige Masse entsteht
5. Das Pesto in ein Glas abfüllen oder gleich mit Pasta genießen