Cellagon®

WALNUSS-FETA-PESTO

ZUTATEN

für 6 Portionen

1 gr. Bund	Basilikum
4-5	Knoblauchzehen
160 g	Walnusskerne
160 g	Parmesan
140 ml	Olivenöl
60 ml	Cellagon CellaVie pur
200 g	Feta
1/4 TL	Salz
1/4 TL	gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Hilfsmittel: Pürierstab
- Basilikum waschen, trocknen, Blätter abzupfen.
- Knoblauchzehen schälen und fein hacken.
- Walnusskeren grob hacken.
- Parmesan in kleine Würfel schneiden.
- Die vorbereiteten Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit dem Olivenöl fein pürieren.
- Dann den Fetakäse in Würfel schneiden und zusammen mit dem Cellagon CellaVie pur dazugeben.
- Pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Zum Schluss auf Nudeln geben.
- Tipp: Auch lecker als Gemüsedip, Brotaufstrich oder zu Ofen-Kartoffeln.