



Asiapesto

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Petersilie, frisch	25 g
Koriander, frisch	25 g
Bio Limetten	1 St.
Erdnuskerne, geröstet und gesalzen	100 g
Rapsöl	125 ml
Sojasauce	1 EL
Chili, gemahlen	
Salz	
Brauner Zucker	3 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, Pürierstab

1. Kräuter waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen. Limette waschen, ca. 1 TL von der Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einem hohen Gefäß Kräuter mit Erdnüssen und Zitronensaft fein pürieren, nach und nach Öl und Sojasauce hinzugeben.
2. Asiapesto mit Chili, Salz und Zucker abschmecken, abschließend in ein sauberes Glas (ca. 250 ml) füllen, evtl. mit etwas Öl bedecken und gut verschließen.

Guten Appetit!

Tipp: Das Asiapesto zu [Panierter Fisch mit Gurkensalat](#) servieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	407 kcal
Kohlenhydrate	8 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	39 g