

Asia Pesto



- **Küche:** Asiatisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4 - 5', 'yield' : " });
```

Zugegeben, die Chinesen haben das Pesto nicht erfunden. Asia Pesto ist die fernöstliche Variante des landläufig bekannten Pesto, ist aber viel leichter als das italienische Original. Die aromatische Basis kommt vom Ingwer, Koriander, Knoblauch, Chilipulver, etwas Soja - Sauce und von der Limette.

Diese signifikante und frische, fernöstliche Würzung passt nicht nur zu den verschiedensten Pasta- oder Gnocchigerichten, sondern auch z. B. zu Fisch, wie Carpaccio, Garnelen oder Jacobsmuscheln, zum Verfeinern von Saucen, als Topping auf Kartoffel - oder Kürbiscrèmesuppe oder zu Reis und ist auch noch **für Vegetarier und Veganer geeignet**.

Zutaten

- 1 Bündchen oder Töpfchen Petesilie, gezupft
- 1 großes Bund Koriander, gezupft
- 6 - 8 Stiele Zitronenmelisse, gezupft
- Saft und etwas Abrieb 1 Limette oder Zitrone
- 20 g geriebener Ingwer
- 1 Knoblauchzehe, grob gehackt
- 1 kleine, grüne Chilischote, entkernt, klein gewürfelt
- 100 g Pinien - oder Erdnusskerne
- 3 TL geröstete Sesamsaat
- 1 - 2 EL Soja Sauce
- 1 TL Zucker
- 8 EL Sesam - oder Olivenöl
- Salz, evtl. etwas Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kräuter mit den Nüssen und der gerösteten Sesamsaat, dem Knoblauch und den Chiliwürfeln im Mörser oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Nach und nach Öl dazu geben.

Schritt2

Mit der Soja Sauce, dem Zitrusaft, Zucker und Salz abschmecken und den geriebenen Ingwer verrühren. In sterilisierte Schraubgläsern abfüllen. Asia Pesto ist bis zu 14 Tage im Kühlschrank haltbar.

Rezeptart: Marinaden, Pesto, Soßen, Vegan, Vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/asia-pesto-2/>