Pistazien-Salsa verde

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	15 Min.
Garzeit	5 Min.
Stück	1

Die aromatische Kräutersauce mit Pistazien passt besonders gut zu Pizza, gegrilltem Gemüse oder als Dip zu Brot.

Zutaten

30 geschälte Pistazien, geröstet

60 g glattblättrige Petersilie, Blätter abgezupft, grob gehackt

2 TL Kapern, abgetropft

1 Knoblauchzehe, gehackt

½ Zitrone, abgeriebene Schale und Saft

2 EL Aceto Balsamico bianco

100 ml Olivenöl

etwas Salz

etwas Pfeffer

Zubereitung

Pistazien in einen Food-Prozessor geben, fein mahlen. Petersilie und alle Zutaten bis einschließlich Olivenöl beigeben, kurz pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salsa in das vorbereitete Einmachglas geben.

Tipps

Die Pistazien-Salsa verde ist gut verschlossen im Kühlschrank ca. 1 Woche haltbar.

Statt Petersilie eine Mischung aus Basilikum, Pfefferminze, Schnittlauch und Petersilie verwenden.

Zubehör

1 Einmachglas (ca. 200 ml), sterilisiert

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	02.09.2025