

Seagreens-Pesto
(für 4 Personen)

Menge	Zutaten
je 10 g	Wakame und Sugar Kelp
10 g	Pinienkerne oder Walnüsse
1 Bund	glatte Petersilie
1 kleine	Knoblauchzehe
3-5 EL	Olivenöl
½ Stck	Zitrone, Saft und Schale
nach Belieben	Ahornsirup
nach Belieben	Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Meeresalgen ca. 10Min in kaltem Wasser einweichen, abtropfen lassen und trocken tupfen. Klein schneiden.
2. Pinienkerne oder Walnüsse ohne Fett rösten, auskühlen lassen, klein hacken.
3. Algen, Kerne/Nüsse und alle restlichen Zutaten mixen oder mörsern.
4. Je nach gewünschter Konsistenz etwas Olivenöl dazu zugeben.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

→ Tipp

- Das Meeresalgen-Pesto passt sehr gut als Apéro-Dip zu Crackers, jedoch auch als Beilage zu Gemüse, Pasta, Reis, Fisch- oder Fleischgerichten.