

**Seagreens-Thai-Pesto**  
**(für 4 Personen)**

Menge	Zutaten
je 10 g	Wakame und Nori
10 g	Cashewkerne
je ½ Bund	Koriander und Thai-Basilikum
1 Stck	rote Chillischote
1 kleines Stck	frischer Ingwer
ca. 0.5 dl	Ananassaft (ungezuckert)
1 kleine	Knoblauchzehe
3-5 EL	Sesam- oder Rapsöl
1 Stck	Limette, Saft und Schale
nach Belieben	Ahornsirup
wenig	Tamari (Sojasauce) und Fischsauce (Nampla)

**Zubereitung**

1. Meeresalgen ca. 10Min in kaltem Wasser einweichen, abtropfen lassen und trocken tupfen. Klein schneiden.
2. Cashewkerne ohne Fett rösten, etwas auskühlen lassen, klein hacken.
3. Algen, Cashewkerne mit allen restlichen Zutaten mixen oder mörsern.
4. Je nach gewünschter Konsistenz etwas Öl oder Ananassaft dazu zugeben.
5. Mit Soja- und Fischsauce abschmecken.

**→ Tipp**

- Der Thai-Dip passt sehr gut zu asiatischen Fisch-, Gemüse-, Nudel- oder Reisgerichten, aber auch zu gegrilltem Fisch, Fleisch oder Gemüse.