



Walnusspesto mit Walnüssen von André Zewen (www.zewen.lu)

- 120 gr Walnuskerne
- 50 gr Rucola
- 25 gr Pecorino und 25 gr Parmesan
- 15 Cl Walnussöl
- schwarzer Pfeffer und Muskatnuss

Rösten Sie die Walnüsse 10 Minuten im Ofen bei 160 C° - lassen Sie sie abkühlen und mixen Sie sie mit dem Rucola, dem geriebenen Pecorino und Parmesan sowie dem Walnussöl.
Mit Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen.

Servieren Sie das Gericht mit al dente Nudeln, auf Ricotta oder als Beilage zu einem Geflügel-Spieß mit regionalem Fleisch.

Ein Rezept mit Walnüssen von
André Zewen



ANDRÉ ZEWEN



<http://www.zewen.lu>

Ein Rezept von Bertrand Duchamps
des Atelier de Cuisine Bertrand



<http://www.atelier-de-cuisine.com/>