

Spargelpesto

Zutaten für 8 Portionen

600	g	Spargel, grün	Das untere Drittel schälen und die Enden abschneiden. In kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken. In kurze Stücke schneiden.
3-4		Knoblauchzehen	Schälen
40	g	Mandelsplitter	Knoblauch und Mandeln ohne Fett goldbraun rösten
1.5	dl	Mandel- oder Macadamianussöl	
0.5	dl	Olivenöl	
1-2	EL	Zitronensaft	
6	Stängel	Estragon	Alle Zutaten im Mixer pürieren.
120	g	Parmesan, gerieben	
1	TL	Salz	Zugeben
		Pfeffer a.d.M.	Abschmecken