

Weißes Mandel Pesto



Zutaten

180 Gramm bioladen* Weißes Mandelmus
50 Gramm Mandeln
1 ½ Knoblauchzehen
1 Bund Thymian
50 – 80 ml Olivenöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Wasser für Spaghetti kochen und wie gewohnt zubereiten.
Die Mandeln überbrühen und flitschen, dann grob hacken und in der Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Knoblauch hacken und Thymianblätter von den Stängeln zupfen. Mandeln, Knoblauch und Thymian zusammen mit dem bioladen* Mandelmus mit einem Mixer zu Paste verarbeiten. Zum Schluss das Olivenöl bei laufender Maschine in einem feinen Strahl zugießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tipp: Für den Vitamin-Kick einfach gedünstetes Gemüse (z. B. Brokkoli) dazu servieren.

**GUTEN APPETIT UND VIEL SPASS BEIM NACH-
KOCHEN WÜNSCHT DAS GRÜNKÄPPCHEN**