

REZEPT FÜR TROCKENPESTO

Seid ihr auch manchmal auf der Suche nach einem schnellen Biwakessen? Zuhause würdet ihr jetzt einfach Nudeln mit Pesto machen. Aber wer will schon aus Pestogläsern ausgelaufenes Öl im Rucksack? Und überhaupt, ein Glas hochtragen?!

Hier haben wir eine biwakfreundliche Alternative für euch: selbstgemachtes, veganes Trockenpesto. Das schmeckt nicht nur zu Nudeln, sondern auch in Reis oder Couscous, wenn ihr ganz leicht unterwegs seid.

Viel Spaß beim Nachmachen!

ZUTATEN

- 200 Gramm Mandeln
- 100 Gramm getrocknete Tomaten (nicht in Öl eingelegt, wirklich getrocknet. Stehen im Supermarkt oft bei den Trockenfrüchten.)
- 1 EL Salz
- 1 EL Pfefferkörner
- 3 TL getrockneten Oregano
- 3 TL getrockneten Basilikum
- 3 TL getrockneten Thymian
- 2-4 TL Knoblauchpulver oder 2-4 Zehen frischen Knoblauch (je nach Geschmack)
- wer mag: 2-4 TL Zwiebelpulver

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einem Mixer pürieren, bis ein grobes Pulver entsteht. Im Biwak mischt ihr das Pesto einfach mit etwas Öl oder Nudelwasser und fertig!

Lasst es euch schmecken!