



Kürbis-Haselnuss-Pesto

mit Classic Nougat

 | ZUBEREITUNG: CA. 20 MINUTEN

Zutaten

100 g Hokkaido-Kürbis
½ Knoblauchzehe
100 g geröstete Haselnüsse
50 g Viba Nougat Classic
(1 Stange)
50 ml Walnussöl
50 ml Olivenöl
Salz & Pfeffer

- 1** Den Kürbis waschen und halbieren. Stiel und Kerne entfernen. Für das Pesto 100 g des Kürbis entnehmen und würfeln. Der übrige Kürbis wird nicht weiter benötigt.
- 2** Den Knoblauch schälen und grob hacken. Ebenso den Nougat in kleine Stückchen schneiden. Anschließend die Haselnüsse in eine Pfanne ohne Fett anrösten.
- 3** Alle Zutaten in einen Mixer geben, feinstückig pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Klassisch für Spaghetti, selbst gemachte Gnocchi oder gebratene Kürbisscheiben.