



Mehr Rezepte auf
www.lifechannel.ch/kochtipps
Foto © 123rf



Beilage

Wildreis mit Pesto

Zutaten

Für 4 Personen

200 g Wildreis-Mix

Basilikumpesto

200 g Basilikum
2 Knoblauchzehen
50 g Cashewnüsse
½ Limette
150 g Sbrinz gerieben
1–2 dl Olivenöl
wenig Salz

Zubereitung

1. Wildreis-Mix nach Anleitung auf der Packung kochen.
2. Für den Pesto Basilikum waschen, Blätter zupfen und zusammen mit den anderen Zutaten mit dem Stabmixer pürieren.
3. Je nach Belieben mehr Olivenöl begeben.
4. Zwei Esslöffel frischen Basilikumpesto dem gekochten Wildreis begeben, mit Nüssen und frischen Kräutern ergänzen und als Beilage servieren.
5. Restlichen Basilikumpesto in ein Glas abfüllen und kühlstellen.