



Pesto aus Hackernëss vum André Zewen (www.zewen.lu)

- 120 gr Käre vun décke Nëss
- 50 gr Rucola
- 25 gr Pecorino a 25 gr Parmesan
- 15 Cl Nossueleg
- schwarze Pfeffer a Muskatnoss

D'Hackernëss bei 160 C° 10 Minuten am Schäffche réischteren - ofkille loossen a mam Rucola, dem geriwwene Pecorino a Parmesan esou wéi dem Nossueleg vermëschen.
Mat Pfeffer und enger Pouz Muskatnoss wierzen.

Passt am Beschte bei al-dente Nuddelen, op Ricotta oder bei eng Brochette aus regionalem Gefliggel.

E Rezept mat Hackernëss vum
André Zewen



ANDRÉ ZEWEN



<http://www.zewen.lu>

E Rezept vum Bertrand Duchamps
vum Atelier de Cuisine Bertrand



<http://www.atelier-de-cuisine.com/>