

# ROSENPESTO

## ZUTATEN für 2 Gläser

ca. 100 g frische Duftrosenpetalen\* (ungespritzt), fein gehackt  
100 ml Olivenöl  
3 EL Rosensirup  
1 EL Balsamico-Essig  
2 EL Rosenmus (oder Rosengelee)  
1 kleiner Spritzer Rosenwasser  
5 EL Petersilie gehackt  
1 EL Koriander gehackt  
2 EL geriebene Mandeln  
Salz, Pfeffer, 1 Msp. Kardamom



2 verschließbare Gläser

## ZUBEREITUNG

- Olivenöl sanft erhitzen (max. 80 °C), die Rosenpetalen etwa 5 Minuten darin anschwitzen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.
- Rosensirup, Balsamico-Essig, Rosenmus, Rosenwasser und gehackte Kräuter sowie Mandeln und Gewürze begeben. Eventuell nochmals kurz in den Zerkleinerer geben.
- In Gläser füllen, luftdicht verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.

## TIPP

Passt zu Fleisch, Fisch, Geflügel oder Pasta, Risotto und Mozzarella. Geöffnet hält es im Kühlschrank etwa einen Monat; pasteurisiert ca. ein Jahr.

\* Ich habe eine stark färbende Rose verwendet (Chartreuse de Parme). Nicht alle Rosen färben das Pesto rosa oder rot bzw. es verliert nach einiger Zeit an Farbe, wird bräunlich. Mit 1 TL Himbeerpulver (gemahlene, gefriergetrocknete Himbeeren; gibt es im Drogeriemarkt) bekommt das Pesto auf natürlichem Weg eine schöne rosa Farbe. Aber nicht zu viel beimengen, damit es den Rosengeschmack nicht überlagert.



[www.sugarandrose.org](http://www.sugarandrose.org) [facebook.com/sugarandrose](https://facebook.com/sugarandrose)