



Überraschung für Pastafreunde aus dem Kamptal

Foto: hipe

## Nusspesto süß oder salzig

Ein Pesto kann man aus allen Kräutern und vielen Gemüsesorten machen, Öl gehört dazu und Parmesan meist auch. Eher außergewöhnlich ist die Pastageschmacksgebung mit einem Walnusspesto.

**D**ieses erzeugt, neben einem Dutzend anderer Pestos, Stefan Grossauer im Kamptal. Diese Edelkonservenmanufaktur ist beim nächsten Aufenthalt zwecks Wein-kauf in der Region jedenfalls einen Besuch wert.

Das Walnusspesto ist ziemlich genau das Gegenteil einer Schlangma-

cherdiät: grob gehackte Nüsse (29%), Raps- und Walnussöl, Parmesan, wenig Salz und ein bisserl Petersilie.

Vergessen wir die Kalorien und probieren wir das Pesto mit Spaghetti: Sehr ausgiebig, weil nicht nur fett-, sondern auch geschmacksintensiv, etwas zusätzliches Salz und Parmesan schadet nicht. Oder weder noch, dafür Zucker, dann entsteht eine nette, schnelle und originelle Pasta-Nachspeise.

Glas um 6,50 direkt bei Edelkonserven Stefan Grossauer, 3562 Schönberg, 0650 / 57 430 67 [www www.edelkonserven.at](http://www.edelkonserven.at) (auch Versand ist möglich); 8,10 Euro in der „Schlemmerei“, Linz, Bethlehemstraße 1d