# Spinat Pesto

Zur Abwechslung einmal eine andere Pesto Variation, diesmal Spinat Pesto.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 100 g | Spinat (frisch) |
| 25 g | Walnüsse |
| 25 g | Parmesan |
| 2 Stk. | Knoblauch |
| 6 EL | natives Olivenöl extra |
| | Salz und Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für die Spinat Pesto Zubereitung den frischen Spinat waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Anschließend den Spinat putzen, die dickeren Blattrippen und kleinen Stiele entfernen und in feine Streifen schneiden. Spinat in eine schmale Schüssel geben.

2. Walnüsse fein hacken und zusammen mit den geriebenen Parmesankäse zum Spinat geben.

3. Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden und mit 3 EL Olivenöl in die Rührschüssel hinzufügen.

4. Das Spinat Pesto mit einem Stabmixer pürieren und das restliche Olivenöl hinzugeben, und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Tipp

Spinat Pesto klassisch mit Nudeln servieren. Aber auch auf getoastetem Toastbrot oder Baguettscheiben aufgestrichen, schmeckt es besonders gut. In einem Glas verschlossen ist das Pesto imKühlschrank mindestens 5 Tage haltbar.