# Kürbiskern-Pesto

In dem Rezept für Kürbiskern-Pesto wird auch das Fruchtfleisch verarbeitet. Durch Zugabe von Parmesan erhält das feine Pesto eine zusätzliche Geschmacksnuance.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 160 g | Kürbiskerne (geröstet, fein gerieben) |
| 160 g | Kürbiskernöl |
| 100 g | Muskatkürbisfleisch |
| 2 EL | Parmesan |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

## Zubereitung

1. Eine Spezialität ist das **Kürbiskern-Pesto** und eine der typischen regionalen Gerichte. Kürbiskerne zu Beginn fein reiben und diese in einer Pfanne rösten.

2. Muskatkürbisfleisch ebenso fein reiben und mit dem Kürbiskernöl und den Kernen vermengen. Frisch geriebenen Parmesan, Pfeffer wie auch Salz hinzugeben.

3. Das fertige Pesto nochmals abschmecken und erst dann in vorher gespülte Einmachgläser geben. In diesen Gläsern ist das Pesto bis zu 2 Wochen haltbar.

## Tipp

Das nussige Aroma des Kürbiskern-Pestos auch zu Salat, Käse, Fisch und Pasta kombinieren.