Kürbiskernpesto

Mit dem Rezept für ein Kürbiskernpesto lässt schnell und einfach ein leckeres Pesto zubereiten, das vielseitig einsetzbar ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 3 min

Gesamtzeit: 18 min

Zutaten

60 g	Kürbiskerne
60 g	Parmesan (frisch gerieben)
0.5 Bündel	Petersilie
4 Zweige	Thymian
2 Stk.	Knoblauch
110 ml	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
4 EL	Kürbiskerne

Zubereitung

1. Für das **Kürbiskernpesto** zunächst eine Pfanne ohne Fett erhitzen, die Kürbiskerne hineingeben und für etwa zwei bis drei Minuten anrösten. Danach herausnehmen, kurz abkühlen lassen und fein mahlen.

2. Als Nächstes den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Petersilie und den Thymian waschen und gut abtropfen lassen. Die Blätter der Thymianzweige abzupfen, zusammen mit der Petersilie ebenfalls fein hacken. Alles in eine Schüssel geben und den Parmesan darüber reiben.

3. Zuletzt Öl hinzugeben und alles in einem Mixer oder mit einem Mörser pürieren. Gleich servieren oder in ein Gefäß füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp

Das Kürbiskernpesto ist im Kühlschrank für mindestens eine Woche haltbar. Neben der klassischen Verwendung auf Pasta, passt es auch hervorragend als Aufstrich auf geröstetem Brot oder zu frischen Salaten.