Pesto mit Rucola

Mit diesem Rezept für Pesto mit Rucola kann man die klassische Nudelsauce einmal auf ganz andere Art zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

2 Bündel	Rucola
0.5 TL	Zitronenschalen
130 g	Blattspinat
1 Bund	Petersilie
4 TL	Pinienkerne
2 EL	Parmesan
3 Stk.	Knoblauchzehe
120 ml	Olivenöl
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Köstlich, frisch und gesund gelingt dieses **Pesto mit Rucola**. Zu Anfang Spinat, Rucola und Petersilie waschen, anschließend gründlich trocknen. Mit einem scharfen Küchenmesser in feine Stücke zerhacken. Knoblauch abziehen und fein zerkleinern.

2. Knoblauch mit Petersilie, Spinat und Rucola in einen Mörser geben. Abrieb der Zitrone hinzufügen und mit Pinienkernen zu einer gleichmäßigen Masse vermengen. Zusätzlich noch das Olivenöl unterheben und solange mörsern bis eine schöne Paste entsteht. Portionsweise den Parmesan frisch reiben und unter die Masse heben. Zu guter Letzt mit Pfeffer und Salz kräftig abschmecken.

Tipp

Dieses Pesto mit Rucola lässt sich alternativ zur Pasta auch auf einem Bruscetta anrichten.