Rucolapesto

Ein kinderleichtes Rezept für selbstgemachtes Pesto: Dieses Rucolapesto schmeckt zu Nudeln oder Reis.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

1 Bund	Rucola
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Schuss	Olivenöl
40 g	Pinienkerne
40 g	Parmesan (gerieben)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das Rucolapesto den Rucola putzen, waschen und in einem Sieb gut abtropfen lassen.
2. In der Zwischenzeit eine Pfanne erhitzen und die Pinienkerne darin (ohne Öl!) anrösten. In eine Schüssel geben und mit Parmesan und Rucola vermengen. Knoblauch mit einer Knoblauchpresse dazu pressen und Olivenöl dazugeben. Salzen, pfeffern und alles gründlich verrühren.
3. Mit einem Stabmixer zu einer feinen Masse pürieren und servieren.

Tipp

Das Rucolapesto am besten kalt lagern. Um die Haltbarkeit zu erhöhen, das Pesto mit einer Schicht Öl bedecken und in einem fest verschlossenen Glas im Kühlschrank aufbewahren.