Spinat-Pesto

Das Spinat-Pesto wird am liebsten mit Nudeln verspeist. Das Rezept lässt sich in wenigen Schritten einfach zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

2 EL	Butter
500 g	Spinat (TK)
70 g	Pinienkerne
	Salz und Pfeffer
3 Stk.	Knoblauchzehe
60 g	Parmesan gerieben
100 ml	Olivenöl

Zubereitung

1. Um das **Spinat-Pesto** zuzubereiten, zuerst den Spinat auftauen lassen. Mit Butter in einem Topf erhitzen und andünsten.

2. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

3. Die Knoblauchzehen schälen und fein zerhacken.

4. Den Spinat, Knoblauch, Pinienkerne, geriebenen Parmesan und das Olivenöl in einen hohen Behälter geben und mit dem Mixstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken fertig.

Tipp

Das Pesto schmeckt hervorragend mit gekochte Nudeln oder Gnocchi.