

# 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	<a href="#">Butter</a>
500 g	<a href="#">Spinat</a> (TK)
70 g	Pinienkerne
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
3 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
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.