



RUCOLA-PESTO

ZUTATEN

- 3 BUND RUCOLA (CA. 150 G)
- 50 G PINIENKERNE
- 25 G WALNÜSSE
- 100 G HARTKÄSE AM STÜCK (PARMESAN)
- 1-2 KNOBLAUCHZEHEN
- CA. 150 ML OLIVENÖL (NATIV EXTRA)
- 1-2 SPRITZER ZITRONENSAFT
- SALZ
- PFEFFER

ZUBEREITUNG:

1. DIE RAUKEN WASCHEN UND TROCKEN SCHÜTTELN ODER TUPFEN. GROBZÜGIG DIE LANGEN STIELE ENTFERNEN UND DIE BLÄTTER ETWAS ZERKLEINERN.
2. PINIENKERNE UND WALNÜSSE KLEIN HACKEN UND OHNE FETT IN EINER PFANNE GOLD-BRAUN RÖSTEN.
3. DEN PARMESAN FEIN REIBEN.
4. ZUERST DIE GERÖSTETEN NÜSSE, PARMESAN, KNOBLAUCHZEHEN UND ETWAS OLIVENÖL MIT EINEM PÜRIERSTAB ODER IM STANDMIXER PÜRIEREN. NACH UND NACH DEN RUCOLA SOWIE DEN REST DES OLIVENÖL HINZUGEBEN.
5. PÜRIEREN BIS DIE GEWÜNSCHTE PESTO-KONSISTENZ ERREICHT IST. MIT SALZ, WEIßEM PFEFFER UND ZITRONENSAFT ABSCHMECKEN.
6. DAS PESTO IN STERILE, SAUBERE GLÄSER UMFÜLLEN, UND NOCH ETWAS OLIVENÖL AUFGIEßEN. WENN DIE OBERFLÄCHE MIT ÖL BEDECKT IST, HÄLT DAS PESTO EINIGE TAGE IM KÜHLSCHRANK.

TIPP: DAS RUCOLA-PESTO MIT FRISCHER PASTA ODER AUF EINER SCHEIBE BAGUETTE GENIEßEN.

