

## Petersilienpesto mit Zitrone

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



Spinat und Petersilie waschen. Anschließend die Petersilienblätter von den Stängeln zupfen. Frühlingszwiebeln waschen, die Wurzeln abschneiden und in grobe Stücke teilen. Knoblauchzehe schälen und teilen. Zitrone halbieren und auspressen.

- 2 -

Sonnenblumenkerne sowie alle anderen Zutaten, außer dem Olivenöl, in einem Hochleistungsmixer oder mit einem Pürierstab zerkleinern. Während die Maschine läuft, langsam das Olivenöl dazugeben, bis die Konsistenz sämig-cremig wird. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

### Zutaten für 3 Portionen

#### Für das Petersilienpesto

120 g Babyspinat  
15 g glatte Petersilie  
2 Frühlingszwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
30 g Sonnenblumenkerne  
Saft einer frischen Zitrone  
60 ml kalt gepresstes Olivenöl  
Salz, Pfeffer

#### Besonderes Zubehör

Hochleistungsmixer

**Petersilienpesto mit Zitrone und Spinat** – so frisch schmeckt der Frühling, würde ich sagen! Stehst du auch so sehr auf selbstgemachte Brotaufstriche wie Aioli und Baba Ghanoush? Dann wird dich dieses Rezept für Petersilienpesto mit Zitrone besonders erfreuen. Der Aufstrich lässt sich **schnell und einfach** selbst herstellen und kommt als vegane Variante ganz ohne Käse aus. Besser geht's nicht!

- 1 -