

## Rucola-Pesto

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



Rucola waschen und in grobe Streifen schneiden.  
Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb anrösten.  
Parmesan fein reiben.

- 2 -

Rucola, Pinienkerne, Parmesan, Öl und Salz in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer zu einer sämigen Masse mixen. Sollte das Pesto zu dickflüssig sein, einfach mit etwas Öl auffüllen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

### Zutaten für 4 Portionen

150 g Rucola  
30 g Pinienkerne  
30 g Parmesan (vegetarisch)  
200 ml Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### Besonderes Zubehör

Stabmixer

Dein Rucola liegt schon ein paar Tage im Kühlschrank und ist leicht welk? Dann mach daraus ein köstliches **Rucola-Pesto**! Ganz schnell und einfach röstest du ein paar **Pinienkerne** an, reibst etwas **Parmesan**, füllst alles zusammen mit **Rucola** und **Olivenöl** in einen Behälter und pürierst es zu einer sämigen Creme. Dann brauchst du es nur noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und kannst es ganz genüsslich unter frische Nudeln mischen, auf ein knuspriges Brot streichen oder als Dressing für Salate nutzen. Denn das würzige Rucola-Pesto ist ein echter **Allrounder**, den du in fast jedes Gericht integrieren kannst. Versuch mal ein paar **neue Kreationen**!

- 1 -