

Zucchini-Pesto

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

Für das Pesto

250 g Zucchini
1 Knoblauchzehe
30 g Mandeln, blanchiert
1 Bund Minze
60 g Pecorino
1 Bio-Zitrone
100 ml Olivenöl

Zum Servieren

Süßkartoffelpommes

Besonderes Zubehör

Stabmixer

Mach dir schnell und einfach einen cremigen und aromatischen Dip zu deinen Feierabend-Fritten.

- 1 -

Zucchini waschen und mit einer Reibe grob raspeln. Zucchini raspel leicht salzen, in ein Sieb geben und über einer Schüssel abtropfen lassen.

- 2 -

Mandeln grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten.

- 3 -

Minze waschen und Blätter abzupfen. Pecorino fein reiben. Zitrone heiß waschen, trocknen und Schale abreiben.

- 4 -

Zucchini raspeln mit den Händen ausdrücken, mit Mandeln, Minze, Pecorino und Zitronenabrieb in einen Behälter geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Öl beim Mixen langsam dazugießen.

- 5 -

Pesto mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Zucchini-Pesto ist eine köstliche Variante, um deine Zucchini mal nicht als Beilage zu servieren, sondern sie zum **Star** deines Gerichts zu machen. **Pasta und Pesto** passt prima zusammen, aber es müssen nicht immer Nudeln sein. Klar, geröstetes Brot ist auch mal lecker, aber weißt du, was wirklich der Knaller ist? Pesto mit Süßkartoffelpommes! Probier es aus! Denn die süßlichen Pommes schmecken gleich doppelt so gut, wenn du sie einmal kräftig durch das würzige Zucchini-Pesto ziehst.