

Rezept der Woche

Petersilien-Pesto



Tipp: Eine leckere Alternative zu Basilikum-Pesto. Wer es würziger mag mit einer leichten Schärfe, ersetzt einen Teil der Petersilie durch Rucola.

Zutaten für ca. 4 Portionen:

- 2 große Bunde glatte Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Parmesan
- 20 g Pinienkerne (alternativ Mandelblättchen)
- 60 ml Olivenöl
- 1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

Petersilie waschen, trocken schleudern und in einen Mixbehälter geben. Pinienkerne oder Mandeln kurz in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Parmesan reiben, Knoblauchzehe schälen und klein hacken. Alles gut mit dem Pürrierstab durchmischen und währenddessen das Olivenöl in einem dünnen Strahl einlaufen lassen. Mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. In einem sauberen Schraubglas hält das Pesto 1-2 Wochen im Kühlschrank. Nicht vergessen: Mit einer dünnen Ölschicht bedeckt aufbewahren.

Schmeckt natürlich zu Pasta. Gibt Fischgerichten eine feine Note. Lecker auch als Suppentopping, auf Pizza, im Kartoffelsalat oder auch mal einfach nur so auf's Brot.