

Rezept der Woche



Rucola Pesto

Einfach und schnell selbstgemacht!

Tipp: Das Pesto klassisch mit etwas Nudelwasser erwärmt zu Nudeln servieren. Oder als Brotaufstrich verwenden. Es ist auch lecker als Grundlage für belegte Sandwiches oder zu Tomate & Mozzarella.

Zutaten für ca. 4 Portionen:

- 50 g Rucola (ohne Stiele)
- 40 g Pecorino Käse (frisch gerieben)
- 40 g Parmesan Käse (frisch gerieben)
- 20 g Pinienkerne (fein gehackt)
- 1 Knoblauchzehe (fein gehackt)
- 6-7 EL Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft (frisch gepresst)
- 1/2 TL gemahlene Chilischote
- 1/4 TL Salz

Den Rucola waschen, trocken schütteln und die Stiele abschneiden. Den Käse fein reiben. Den Knoblauch schälen und grob hacken. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten bis sie duften.

Alles in ein Mixgefäß geben und mit Zitronensaft, Chili und Salz würzen und pürieren. Dabei nach und nach Olivenöl dazugeben. - Fertig zum Genießen!