

Pesto mit Rucola



Foto: Norbert Tutschek

Zubereitung:

Für das **Pesto mit Rucola** Spinat, Petersilie und Rucola sorgfältig waschen, trocken schütteln und in kleine Stücke zerreißen.

Knoblauch schälen und zerquetschen.

Spinat, Petersilie und Rucola gemeinsam mit dem Knoblauch, der abgeriebenen Zitronenschale und den Pinienkernen in einem Mörser vermischen.

Das Olivenöl untermixen und solange mörsern, bis sich eine schöne Paste ergibt. Nach und nach den Parmesan untermischen und das **Pesto mit Rucola** nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp:

Pesto mit Rucola passt sehr gut zu Nudeln, schmeckt aber auch hervorragend auf Bruschetta! Für die Zubereitung könne Sie statt dem Mörser natürlich auch eine Küchenmaschine verwenden.

Eine Frage an unsere User:

Zu welchen Gerichten können Sie das Pesto mit Rucola besonders empfehlen?

Jetzt kommentieren und Herzen sammeln!

Kochdauer: 5 bis 15 min

Schwierigkeit: Eier-Koch

Menüart: Jause

Eigenschaften: Schnelle Küche ,
vegetarisch

Zutaten für 10 Portionen:

- 2 Bund Rucola
- 1/4 TL Zitronenschale (unbehandelt und gerieben)
- 120 g Spinatblätter
- 1 Bund Petersilie
- 4 TL Pinienkerne
- 2 EL Parmesan (frisch gerieben)
- 3 Stück Knoblauchzehen
- 110 ml Olivenöl
- Pfeffer
- Salz