

Rucola Pesto

Zutaten

20 g Pinienkerne
20 g gehackte Walnusskerne
2 Knoblauchzehen
1 Bio-Zitrone
Evtl. 50 g Parmesan
Evtl. Süßungsmittel, je nachdem wie bitter man es mag
60 ml Walnussöl
60 ml Olivenöl
Salz
150 g Rucola



Zubereitung

Pinien- und Walnusskerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Den Knoblauch schälen und grob hacken. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Evtl. den Parmesan grob zerbröckeln.

Geröstete Kerne, Knoblauch, Rucola, Parmesan und Zitronenschale mit 3 EL Zitronensaft, evtl. wenig Süßungsmittel und beiden Ölsorten mit dem mixer fein pürieren. Das Püree mit Salz würzen und in eine Schüssel geben.

Das Pesto abschmecken und in das heiß ausgespülte Glas füllen. Kühl gelagert, ist das Pesto ca. 1 Woche haltbar. Wenn es genug Öl daran hat auch länger.