

Rucola Pesto



Skill Level: EASY

Zutaten

- ca. 2-3 Handvoll Rucola (oder andere Kräuter-/Gemüseblätter)
- 40 g Pinienkerne (oder Cashewnüsse)
- 50 g geriebener Parmesan
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 TL Salz
- ca. 100 ml Olivenöl

Zubereitung

Gib alle Zutaten in ein Küchengerät/Mixer und püriere die Zutaten, bis eine schöne Creme entsteht. Verwendest du einen Pürierstab, zerkleinere die Blätter vorher. Mit Öl bedeckt und luftdicht verschlossen hält das Pesto mehrere Wochen im Kühlschrank.