

Rucola-Pesto vom Holtumer Landhof

Dieses würzig-frisch Rucola-Pesto schmeckt hervorragend zu Pasta, auf geröstetem Brot oder als Dip. Und verleiht der Sommer-Roulade (das Rezept findet ihr auch hier im Blog) ihre mediterrane Note.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

50 g Rucola
80 g Parmesan
20 g Pinienkerne
1 Knoblauchzehe
6-7 EL Olivenöl
2 el Zitronensaft
1/2 TL Chiliflocken
1/4 TL Salz

Zubereitung

1. Den Rucola gründlich waschen, gut trockenschleudern und schließlich mit einem Messer grob hacken.
 2. Parmesan in Stücke schneiden und zusammen mit den Pinienkernen, der Knoblauchzehe, dem Olivenöl, Zitronensaft, den Chiliflocken und dem Salz in eine Küchenmaschine geben.
 3. Den gehackten Rucola hinzufügen und alle Zutaten NUR KURZ zu einem cremigen Pesto verarbeiten.
 4. TIPP: Den Rucola vorher grob mit dem Messer zerkleinern und das Pesto in der Küchenmaschine wirklich nur kurz mixen. Durch zu langes Zerkleinern kann der Rucola bitter werden.
-