

Rucola Pesto



Zutaten:

Für 4 Portionen

- 100g Rucola
- 40 g Walnusskerne geröstet
- 50 g frischen Parmesan
- 100-150 g Olivenöl extra vergine
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 1 Prise Zucker

Zubereitung:

Rucola waschen und trockenschleudern, die Stiele gut entfernen. Walnüsse anrösten, Parmesan fein reiben.

Rucola, Walnüsse, Parmesan und Gewürze in den Mixer geben und zerkleinern. Nach und nach Olivenöl hinzugeben bis eine cremige Masse entstanden ist.

Im Null-Grad-Fach des Kühlschranks lässt sich das Pesto eine Woche aufbewahren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach