

Rucola-Pesto

Zutaten für etwa 400 ml Pesto

4 Knoblauchzehen,
130 g frische Rucola- Blätter,
120 ml Olivenöl,
4 EL Pinienkerne,
100 g frisch geriebenen Parmesan,
Meersalz.



Zubereitung :

Für das Rucola-Pesto den Knoblauch abziehen und grob zerkleinern. Die Rucola-Blätter waschen, trocknen und grob zerkleinern, mit den Pinienkernen zusammen im Mörser fein zerreiben. Den geriebenen Käse unter mengen. Das Öl in dünnem Strahl einlaufen lassen und gut mit der Kräutermischung verrühren. Mit Salz würzen.

Mit dem Mixer:

Zuerst die Pinienkerne trocken fein zerkleinern, aus dem Mixer nehmen. Öl und Rucola-Blätter nach und nach in den Mixer geben und fein pürieren. Dann in einer Schüssel Rucola-Paste mit Pinienkernen und Parmesan vermischen und nach Geschmack noch etwas salzen.

Das Rucola-Pesto hält sich ein paar Tage im Kühlschrank. Es sollte immer etwas Olivenöl oben auf schwimmen.

Tipp vom Kochbär: Wenn ich selbst gemachtes Pesto länger aufbewahren will, mische ich ein wenig Essig unter das Pesto.