



Rucolapesto

Zutaten (für 4 Gläser á ca. 80 ml)

120 g Rucolasalat

2 Knoblauchzehen

60 g Parmesan

60 g Walnüsse

10 EL Olivenöl

Olivenöl zum Bedecken im Glas

Zubereitung:

Rucola abspülen und trocken schütteln.

Knoblauch schälen und vierteln.

Parmesan würfeln, Cashewkerne eventuell grob hacken.

Olivenöl in einen Universalzerkleinerer geben. Die Hälfte vom Rucola, Parmesan sowie Knoblauch dazugeben und alles fein pürieren. Übrigen Rucola und Käse hinzufügen und fein pürieren.

Cashewkerne nach und nach dazugeben und in die Pestomasse einarbeiten, bis das Pesto deine gewünschte Konsistenz erreicht.

Tipp: Wer das Pesto vegan machen möchte, nimmt einfach die doppelte Menge Cashewkerne statt Parmesan und würzt das Pesto mit etwas Salz.

Im Glas mit Olivenöl bedecken und gut verschließen.

