



RUCOLA-PESTO

Prep

5-10 Min.

Method

Pinienkerne, Rucola, Parmesan, Olivenöl und Knoblauchzehe in den Glasbehälter geben.

Nach Bedarf würzen und alles zu einer Paste verarbeiten.

Das Pesto kann bis zu 5 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Ingredients

50 g Pinienkerne, geröstet

100 g Rucola

50 g Parmesan, gerieben (oder vegetarische Alternative)

150 ml hochwertiges Olivenöl

1 Knoblauchzehe