

Kürbiskern - Minz - Pesto zu Pasta

Kategorien: Beilage, Pesto, Eingemachtes

Zutaten für: 1 Rezept

50	Gramm	Kuerbiskerne; man kann auch Sonnenblumenkerne Verwenden
12		Geschaelte Mandeln
50	Gramm	Parmesan; am Stueck
1	klein.	Knoblauchzehe
1	Bund	Glatte Petersilie
20	Blätter	Frischer Minze
175	ml	Olivenoel
1		Zitrone (unbehandelt)
		Salz und Pfeffer
		Spaghetti

Anleitung:

Minzeblaetter und Petersilie waschen und trocknen. In einer Pfanne zuerst die Mandeln und dann die Kuerbiskerne trocken anroesten, dann abkuehlen lassen.

Die Spaghetti al dente kochen. Die Kraeuter, den Knoblauch, die geriebene Zitronenschale, die Kuerbiskerne, die Mandeln und den Parmesan in einem Mixer zerkleinern und mit der Haelfte des Olivenoels vermischen. Nach und nach unter weiterem Ruehren im Mixer das restliche Olivenoel zugeben, so dass das Pesto eine saemige Konsistenz bekommt. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spaghetti abgiessen und mit dem Pesto anrichten.