

Rucola - Pesto mit Pistazien

Kategorien: Nudlsauce, Italien, Pesto, Rucola

Zutaten für: 1 Zubereitung

50	Gramm	Rucola
30	Gramm	Gesalzene Pistazienkerne
2		Knoblauchzehen geschält; Bis 1/2 mehr
50	ml	Kaltgepresstes Olivenöl; Bis doppelte Menge
		Schwarzer Pfeffer
50	Gramm	Parmesan frisch gerieben

Anleitung:

Pistazienkerne aus der Schale pulen. Den Rucola wenn nötig waschen und trocknen. Mit den Pistazienkernen, dem Knoblauch, Öl und Pfeffer fein pürieren. Den Parmesan daruntermischen. Nach Bedarf mit Pfeffer abschmecken. Der Pesto ist, ohne Käse und Knoblauch zubereitet, in einem gut verschlossenen Glas, mit 1 cm Öl bedeckt, 1 Jahr haltbar.

Passt zu Pasta und als Belag für Crostini.

Variante; Statt Rucola Bärlauch verwenden.