



Pesto

ZUTATEN:

3 EL Pinienkerne
2 Hände voll Rucola
1 Topf Basilikum
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
1 Stück frischen Parmesan (muss für 2 EL reichen)
Olivenöl (alternativ auch Rapsöl oder Kürbiskernöl siehe Tipp)
1 TL Puderzucker
nach Bedarf Salz, Pfeffer und Chili

KOCHGESCHIRR:

Mixpress 3500 plus
TOLLE Pfanne ohne Heißluftdeckel

VORBEREITUNG:

1. Pinienkerne in der Pfanne OHNE Öl anrösten und zur Seite stellen. (auskühlen lassen)
2. Basilikum vom Topf zupfen, waschen und trocken tupfen oder schleudern.
3. Knoblauch schälen und im Stück lassen.
4. Rucola waschen und trocken tupfen oder schleudern.
5. Parmesan reiben.
6. Halbe Zitrone auspressen

ZUBEREITUNG:

1. Pinienkerne, Parmesan, Rucola, Basilikum, Knoblauch in die mixpress Maschine geben und alles mit dem Doppelschlagmesser zerkleinern.
2. Dann Salz, frisch geriebenen Pfeffer und Puderzucker hinzugeben und noch mal kurz aufschlagen.
3. Anschließend ein bisschen Chili und einen Schuss Zitronensaft hinzufügen und noch einmal kurz aufschlagen.
4. Maschine einschalten und nun das Öl langsam hineinfließen lassen. Wenn das gesamte Öl hinzugegeben wurde, ist das Pesto fertig. Nach Bedarf noch mal mit Salz, frisch geriebenen Pfeffer und Zitrone noch mal nachwürzen.

TIPP

Sie können auch die Hälfte vom Olivenöl durch Kürbiskernöl und die Hälfte der Pinienkerne durch Kürbiskerne ersetzen, dann erhalten Sie ein leckeres Kürbiskern-Pesto.