



## Rucola Pesto

Die Rucola (auch Rauke genannt) Saison beginnt und ist aus regionalem Anbau einfach unschlagbar lecker. Egal, ob zur Pasta, zum Brot oder mit Gemüse: Unser Pesto verleiht jedem Gericht eine ganz besonders nussige und leckere Note. Mit nur wenigen Zutaten ist es in kürzester Zeit selbst hergestellt und bis zu zwei Wochen im Kühlschrank haltbar

**Gesamtzeit:** 15 Minuten

### Zutaten (für 2 Portionen)

- 150 g Rucola
- 2 Knoblauchzehen
- 25 g Pinienkerne
- 25 g Walnüsse
- 40 g Parmesan (alternativ: 40 g gem. Cashews)
- 50 ml Olivenöl
- Salz

**1** Rucola waschen, trocken schütteln und grob hacken. Knoblauchzehen schälen und fein pressen. Nüsse ohne Öl in einer beschichteten Pfanne kurz rösten.

**2** Alle Zutaten in einem Mixer fein pürieren. Nach Geschmack kann das fertige Pesto mit etwas Salz verfeinert und abgeschmeckt werden.

**Tipp:** Im Kühlschrank hält es sich ca. 14 Tage. Pesto glattstreichen und idealerweise immer mit einer Schicht Öl „abdecken“ (kann die Haltbarkeit um bis zu 2 Wochen verlängern).

**Tipp:** Pesto kann auch in kleinen Portionen eingefroren werden.

**Guten Appetit!**