



# Rucola-Pesto

## Zutaten

(Für 4 Personen)

|                        |                            |
|------------------------|----------------------------|
| rund 200 g Rucola      | Salz, Pfeffer, am besten   |
| 1 bis 2 Knoblauchzehen | frisch gemahlen, und Chili |
| 70 g Pinienkerne       | zum Würzen                 |
| Olivenöl               | 1 Prise Zucker             |
| 50 g frischer Parmesan |                            |

## Zubereitung

1. Waschen Sie den Rucola und befreien Sie ihn von groben Stielen. Anschließend gut trocknen lassen.
2. Rösten Sie die Pinienkerne an.
3. Geben Sie Rucola, frisch geriebenen Parmesan, Knoblauch, die gerösteten Pinienkerne und die Gewürze in den Mixer und zerkleinern Sie das Gemisch grob. Mischen Sie ein bisschen Olivenöl unter und mixen Sie so lange weiter, bis die Masse cremig ist. Gegebenenfalls mehr Olivenöl zugeben.