



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.