

Rezept

## Pesto mit Petersilie & Zitrone

Ein Rezept von Pesto mit Petersilie & Zitrone, am 04.10.2023

### Zutaten

<b>1-2 Bund</b> Petersilie	<b>40 g</b> Pinienkerne
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>1</b> Bio-Zitrone
<b>3 EL</b> Olivenöl	<b>30 g</b> frisch geriebener Parmesan
Salz	Pfeffer aus der Mühle

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2-3 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

### Zubereitung

1. Petersilie waschen, trocken schütteln. Blättchen abzupfen und 30 g abwiegen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Knoblauch schälen und grob hacken. Zitrone heiß waschen und trocknen. Die Schale hauchdünn abziehen und fein hacken, 1-2 TL Saft auspressen.
2. Petersilie, Pinienkerne und Knoblauch im Mixer nicht zu fein pürieren. Olivenöl tropfenweise zugießen, bis sich alles gut gemischt hat. Zitronenschale und Parmesan unterheben. Das Pesto mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.