

Rezept

Pesto von Kalamata-Oliven

Ein Rezept von Pesto von Kalamata-Oliven, am 13.11.2024

Zutaten

½ rote Chilischote	50 g entsteinte Kalamata-Oliven
1 Bund Kräuter (z. B. Minze, Basilikum, Petersilie; 25 g)	½ Bio-Zitrone
1-2 Knoblauchzehen	75 g Mandeln
25 g frisch geriebener Pecorino	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
50 ml Bio-Rapsöl	etwa 75 ml mildes Olivenöl
feines Meersalz	Twist-off-Gläser (sterilisiert)

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa 300 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Chili waschen und mit den Oliven grob hacken. Kräuter abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Zitrone heiß waschen, abtrocknen, Schale fein abreiben. Knoblauch schälen und grob würfeln. Mandeln hacken, in einer Pfanne goldbraun rösten. Alles mit Käse, Pfeffer und Rapsöl mit einem Pürierstab zu einer homogenen Paste zerkleinern. Dann so viel Olivenöl von Hand unterrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
2. Pesto mit Salz abschmecken, in die Gläser füllen, mit einem Olivenölspiegel bedecken und gut verschließen. Bis zum Verschenken im Kühlschrank aufbewahren.