

## Rezept

# Portulakpesto

Ein Rezept von Portulakpesto, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>100 g</b>	Winterportulak	<b>50 g</b>	Kürbiskerne
<b>1 Stück</b>	Bio-Orangenschale (ca. 2 cm)	<b>6 EL</b>	Olivenöl
<b>2 EL</b>	Kürbiskernöl		Salz
	schwarzer Pfeffer		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

## Zubereitung

1. Vom Portulak alle welken Blätter entfernen. Den Portulak in stehendem kaltem Wasser gründlich waschen, trocken schütteln oder schleudern und grob hacken.
2. Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze unter Rühren rösten, bis sie sich aufblähen. Sofort herausnehmen. Das Orangenschalenstück fein hacken.
3. Den Portulak mit den Kürbiskernen, der Orangenschale und den beiden Ölsorten im Mixer fein pürieren. Zuletzt das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.