

Rezept

Portulakpesto

Ein Rezept von Portulakpesto, am 18.12.2025

Zutaten

100 g Winterportulak
1 Stück Bio-Orangenschale (ca. 2 cm)
2 EL Kürbiskernöl
schwarzer Pfeffer

50 g Kürbiskerne
6 EL Olivenöl
Salz

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 Röhren 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.