

Rezept

# Portulakpesto

Ein Rezept von Portulakpesto, am 26.04.2024

## 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.