

## Rezept

# Romanesco-Pesto-Püree

Ein Rezept von Romanesco-Pesto-Püree, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>15 g</b> Pinienkerne	<b>30 g</b> Pecorino
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>½ Bund</b> Basilikum
<b>40 g</b> Olivenöl (4 EL)	Salz
Pfeffer	<b>500 g</b> Romanesco
<b>10 g</b> Zitronensaft (1 EL)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**  
Ca. 340 kcal, 31 g F, 10 g EW, 7 g KH

## Zubereitung

1. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, abkühlen lassen. Pecorino in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Knoblauch schälen und halbieren. Alles drei im Mixtopf 6 Sek. / Stufe 8 hacken.
2. Basilikum waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen und zu der Pecorino-Mischung in den Mixtopf geben. Alles 5 Sek. / Stufe 8 hacken. Mixgut mit dem Spatel am Topfrand nach unten schieben. Das Öl hinzufügen und 5 Sek. / Stufe 4 unterrühren. Das Pesto mit ½ TL Salz und ¼ TL Pfeffer würzen und in eine Schale umfüllen. Den Mixtopf spülen.
3. Den Romanesco putzen, waschen und in grobe Röschen teilen. Mit 5 g Salz in den Varoma-Behälter geben. 500 g Wasser in den Mixtopf einwiegen, Mixtopf verschließen. Varoma aufsetzen und verschließen. Romanesco 20 Min. / Varoma / Stufe 2 garen. Mixtopf leeren, Romanesco und Pesto hineingeben und 10 Sek. / Stufe 4 mischen. Das Püree mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und servieren, z. B. zu gedämpftem Fischfilet oder Saltimbocca.