Rezept

Rucola-Feta-Pesto

Ein Rezept von Rucola-Feta-Pesto, am 25.04.2024

Zutaten

40 g	Kürbiskerne
50 g	getrocknete Cranberries
120 g	Schafskäse (Feta)
60 ml	Olivenöl
1 EL	flüssiger Honig
	Pfeffer
70 g	Rucola
1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Weißweinessig
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie knacken. Dann aus der Pfanne nehmen und mit den Cranberrys fein hacken. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Grobe Stiele entfernen und die Blätter ebenfalls fein hacken. Kürbiskerne, Cranberrys und Rucola in einer Schüssel mischen.

2. Den Feta fein zerbröckeln und dazugeben. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Öl, Essig und Honig verrühren, hinzufügen und alles gründlich mischen. Das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren frisch gekochten Nudeln (z. B. Spaghetti oder Tagliatelle) mit dem Pesto mischen, dabei evtl. etwas Nudelkochwasser dazugeben.