

Rezept

# Rucola-Zitronenpesto

Ein Rezept von Rucola-Zitronenpesto, am 30.09.2023

## Zutaten

<b>20 g</b> Pinienkerne	<b>20 g</b> gehackte Walnuskerne
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>1 Bund</b> Basilikum
<b>5 Stiele</b> Minze	<b>1</b> Bio-Zitrone
<b>50 g</b> Parmesan	Zucker
<b>60 ml</b> Walnussöl	<b>60 ml</b> Olivenöl
Salz	<b>100 g</b> Rucola

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Glas (ca. 350 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Pinien- und Walnuskerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Den Knoblauch schälen und grob hacken. Basilikum und Minze waschen und trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Den Parmesan grob zerbröckeln.
2. Geröstete Kerne, Knoblauch, Kräuter, Parmesan und Zitronenschale mit 3 EL Zitronensaft, ½ TL Zucker und beiden Ölsorten im Blitzhacker oder Mixer fein pürieren. Das Püree mit Salz würzen und in eine Schüssel geben.
3. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schütteln, die groben Stiele entfernen. Den Rucola im Blitzhacker grob hacken und unter das Püree rühren. Das Pesto mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken und in das heiß ausgespülte Glas füllen. Kühl gelagert, ist das Pesto ca. 1 Woche haltbar.