

Rezept

Rucolapaste

Ein Rezept von Rucolapaste, am 25.07.2024

Zutaten

1 Bund Rucola	50 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
½ eingelegte grüne Peperoni	25 g Pinienkerne
1 EL Olivenöl	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Den Rucola verlesen, von den groben Stielen befreien, waschen, trocken schleudern und die Blätter grob hacken. Die Tomaten abtropfen lassen und fein würfeln. Peperoni in Ringe schneiden.

2. Getrocknete Tomaten, Rucola und Peperoniringe mit den Pinienkernen und dem Olivenöl in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Paste mit Salz abschmecken und als Aufstrich mit glutenfreiem Brot servieren.