Rezept

Rucolapesto

Ein Rezept von Rucolapesto, am 05.06.2025

Zutaten

1 Bund	Basilikum
2	Knoblauchzehen
100 ml	Öl
	Pfeffer
70 g	Rucola
70 g	Hartkäse
2 EL	Haselnüsse
	Salz
ca. 1 EL	Zitronensaft
	Pürierstab

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 333 kcal

Zubereitung

1. Das Basilikum waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und in Streifen schneiden. Den Käse grob raspeln. Den Knoblauch schälen und klein schneiden.

2. Basilikum, Käse, Knoblauch, Nüsse und Öl in einen hohen Becher füllen und mit dem Pürierstab fein pürieren. Das Pesto mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

3. Rucola verlesen, waschen, trocken schleudern, grobe Stiele entfernen und die Blätter fein hacken. Rucola unter das Pesto rühren und dieses 5 Min. ziehen lassen.