

Zitronen-Rucola-Pesto



für 4 Personen



easy



ca. 10 Min.



vegetarisch

Zutaten

100 g **Rucola**, grob geschnitten
1 **Knoblauchzehe**, gepresst
2 EL **Pinienkerne**, geröstet
4 EL **geriebener Pecorino**
1 **unbehandelte Zitrone**,
abgeriebene Schale und 2
Esslöffel Saft
1.5 dl **Olivenöl** (nicht kaltgepresst)
1 TL **Salz**
wenig **Pfeffer**

Zubereitung

Rucola mit allen Zutaten bis und mit Zitronenschale und -saft mischen. Ein Drittel des Olivenöls dazugießen, alles fein pürieren. Restliches Öl unter Rühren nach und nach dazugießen, Pesto würzen. In das saubere Glas füllen.

Form

Für 1 Einmachglas von ca. 3 dl

Passt zu:

Crostini, Teigwaren oder Risotto.

Haltbarkeit:

zugedeckt im Kühlschrank ca. 5 Tage oder portionenweise tiefkühlen. Haltbarkeit ca. 2 Monate.

Service

Nährwert pro Person:

56 g Fett

6 g Eiweiss

2 g Kohlenhydrate

2232 kJ (533 kcal)