

RAUKE-PESTO



Zutaten:

100 g Rauke
3 Knoblauchzehen
100 g Zedernnüsse
150 ml Olivenöl
etwas Meersalz

optional:

60 g Parmesan frisch gerieben

Grobe Stiele der Rauke entfernen, mit Knoblauch im Mixer pürieren. Zedernnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett unter Rühren goldbraun rösten und mit Parmesan in den Mixer geben. Alles noch einmal durchmischen, salzen und Olivenöl unterrühren.

In ein heiß ausgespültes Schraubglas füllen und gut verschließen, so hält sich das Pesto im Kühlschrank einige Tage.

Schmeckt super zu Spaghetti oder geröstetem Weißbrot.

Tipp: *Statt Rauke können Sie auch Brennesselblätter verwenden*