

Rucolapesto

Dauer: Schnell Kategorie: Eingemachtes und Co. Vegetarisch Saison: Sommer Herbst Für:



© Adobe Stock

Zutaten

100 G	Rucola
80 G	geriebener Hartkäse
50 ML	Öl
1	Knoblauchzehe
	eine Prise Salz
	Öl zum Bedecken

Verfasst von: Melanie Brandstätter

Zubereitung

1. Rucola, Käse, Knoblauch und die Hälfte des Öls in den Zerkleinerer geben und kurz mixen.
2. Öl nach Bedarf bis zur gewünschten cremigen Konsistenz hinzufügen.
3. In saubere Gläser füllen und vor dem Verschließen mit Öl bedecken.

Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern.

Tipp:

Damit das Pesto nicht bitter wird, sollt man die langen Stiele des Rucolas nicht verwenden. Pesto nicht zu lange mixen. Falls kein Multizerkleinerer vorhanden ist, kann auch ein Pürierstab verwendet werden.