

Rucola-Pesto für die kleine Tafel

200 g Rucola (auch Rauke genannt)
1/2 TL Knoblauchpüree (1-2 Zehen)
150 ml NEMEON Olivenöl
50 g Parmesan
50 g Pinienkerne
Meersalz

Rucola waschen, den harten Stielansatz entfernen und mit dem Parmesan und den Knoblauchzehen in die Küchenmaschine/Mixer geben.

Alles klein hacken und dabei solange NEMEON Olivenöl zugeben, bis eine nicht zu flüssige Konsistenz entsteht.

Pinienkerne trocken anbraten, dann direkt in die Küchenmaschine geben und noch einmal kräftig durchmischen.

Vorsichtig mit Meersalz abschmecken, das Pesto wird beim Durchziehen deutlich intensiver.

