

Rucola-Pesto

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

125 gr Rucola, 150 gr Kräuterfrischkäse (leicht), 50 ml Olivenöl, 100 gr Parmesan, 100 ml Milch, 80 gr Pinienkerne, Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Die Vorbereitungen:

Pinienkerne in einer trockenen Pfanne ohne Öl anrösten, bis sie von allen Seiten etwas Farbe bekommen haben, Rucola waschen, Parmesan reiben.

Die Zubereitung:

Pinienkerne, Rucola, Parmesan, Milch, Öl, Pfeffer und Salz mit einem Stabmixer fein vermengen, falls es noch zu fest sein sollte, einfach noch etwas Milch untermixen.

Passt zu allen Arten von Pasta oder auch als Dip und schmeckt wirklich zum Reinlegen ;-)

Guten Appetit!