

# RUCOLA-PESTO

MIT PINIENKERNEN



## ZUTATEN

200 g Rucola

1 Knoblauchzehe

50 g Parmesan

40 g Pinienkerne

Saft von ½ Zitrone

120 – 150 ml Olivenöl

½ TL Salz

etwas Pfeffer

für ca. 4 - 6 Portionen

## ZUBEREITUNG

Rucola grob schneiden.

Rucola, Knoblauch, Nüsse und Parmesan in den Mixer geben.

Kurz mixen.

Dann langsam Olivenöl zugießen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

In ein Glas füllen → Oberfläche mit etwas Olivenöl bedecken. Alternativ sofort genießen!

Tscheggs Ernte  
Breite 11 6840 Götzis

Telefon +43 664 93069514 info@tscheggs-ernte.at  
www.tscheggs-ernte.at