

# RUCOLA-PESTO

MIT PINIENKERNEN



## ZUTATEN

200 g Rucola  
1 Knoblauchzehe  
50 g Parmesan  
40 g Pinienkerne  
Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone  
120 – 150 ml Olivenöl  
 $\frac{1}{2}$  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!