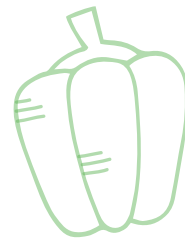




— UNSER REZEPT DER WOCHE —



Rucola-Basilikum-Pesto

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

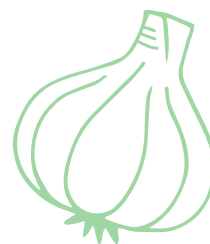
150 g Rucola
150 g Basilikum
150 g Sonnenblumenkerne
2 Knoblauchzehen
1 TL Salz
80 g Parmesan, frisch gerieben
(für vegane Variante, Hefeflocken nach Geschmack)
100 ml Olivenöl
Pfeffer
2-3 Kugeln Mozzarella



ZUBEREITUNG

Rucola und Basilikum grob zerkleinern und dann mit den restlichen Zutaten, bis auf Parmesan/Hefeflocken, mit dem Mixer der Küchenmaschine fein pürieren. Parmesan/Hefeflocken unterrühren und eventuell nachwürzen. Bei Verwendung von Hefeflocken noch einen Spritzer Zitronensaft zufügen. Nudeln kochen und mit Pesto und Mozzarella in Scheiben servieren.

Das Pesto passt zu Nudeln mit Mozzarella, Kartoffeln und auf Brot.



Guten Appetit!



DE-ÖKO-006



Marienhof
ESPERDE