



Rucola-Pesto

mit Leindotteröl

Zutaten

- 100g Rucola
- 50g Sonnenblumenkerne (leicht angeröstet, ohne Fett)
- 70g Parmesan oder würzigen Bergkäse, gerieben
- 2 Knoblauchzehen
- ca. 100ml **St. Galler Leindotteröl** (nach gewünschter Konsistenz)
- grobess Meersalz
- frisch gemahlener Pfeffer
- Zitronensaft nach Wunsch

Zubereitung

1. Den Rucola und die Sonnenblumenkerne in einem Mixgerät oder mit dem «Stab» pürieren.
2. Die übrigen Zutaten zugeben und zu einer weichen Masse verarbeiten.
3. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell einen Spritzer Zitronensaft für die frische Note.

QUICK-INFOS

- Rezept für:** 4–6 Portionen
- Vorbereitung:** 10 min.
- Zubereitung:** 10 min.

Tipps:

Wunderbar über Pasta, als Marinade für Pouletbrustfilet, als Brotaufstrich oder als Grundlage für Saucen. Mit Öl bedeckt im Kühlschrank ist das Pesto lange haltbar!

Benötigte Produkte von
St. Galler Öl für dieses Rezept:

