

# Rucola Pesto

für 4 Personen

Saison Mai-September

---

50 gr.	Rucola ohne Stiel gewaschen und gut abgetropft
40 gr.	Pecorino Käse frisch gerieben
40 gr.	Parmesan frisch gerieben
20 gr.	Sonnenblumenkerne fein gehackt
1	Knoblauchzehen fein gehackt
6-7 El.	Olivenöl
2 El.	Zitronensaft
½ Tl.	Chili
¼ Tl.	Salz

alles miteinander in einem grossen Becher gut mischen.

Dann mit dem Stabmixer zerhacken. Evt. noch etwas Spaghetti Wasser begeben um eine cremige Pesto zu machen.

...und schon haben ist das feine Pesto fertig.

En Guete!

