

## Zitronen-Pesto

### Zutaten:

(für 2-3 Personen)

1. Schale einer ½ Bio-Zitrone
2. 20 ml frisch gepresster Zitronensaft
3. 60 g Parmesan
4. 25 g Pinienkerne
5. 20 Basilikumblätter
6. 40 ml Olivenöl
7. ¼ TL Salz
8. 300-450 g Pasta



### Zubereitung:

1. Die Schale einer halben Bio-Zitrone mit dem Sparschäler dünn abschälen, die Zitrone auspressen, sodass 20 ml Saft bereitstehen.
2. Zitronenschale zusammen mit Parmesan, Pinienkernen und Basilikumblättern in die Küchenmaschine geben. Alternativ kann auch ein Pürierstab genutzt werden.
3. Die Zutaten kurz zerkleinern lassen.
4. Nun Olivenöl, Zitronensaft und das Salz zugeben und erneut für einige Sekunden pürieren.
5. Währenddessen die Pasta nach Packungsanleitung zubereiten. Nach der Kochzeit abschütten, etwas Nudelwasser auffangen und sofort mit dem Pesto vermischen.