

Rezept für selbst gemachtes Kürbiskern-Pesto

Zutaten

für 4 Personen

- für 4 Personen
- 150 g Kürbiskerne
- 80 ml Kürbiskernöl
- 80 ml Olivenöl
- 50 g Parmesankäse
- 1 Zitrone
- Salz und Pfeffer



Außerdem brauchen Sie

- Küchenmaschine o. Ä. zum Mixen des Pestos
- Käseibe

Zubereitung

1. Die Kerne in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten.
2. Die Zitrone auspressen.
3. Den Parmesan reiben und etwas davon auf die Seite stellen (fürs spätere Über-die-Nudeln-Streuen).
4. Die noch leicht warmen Kürbiskerne zusammen mit dem Käse, einem Teelöffel Salz, Pfeffer, Zitronensaft und den beiden Ölen in der Küchenmaschine mixen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.