

Zucchini-Pesto

Es ist so wunderbar einfach, Pesto selbst zu machen. So. Einfach.

Zutaten

2 Zucchini, mittelgross
1 EL Olivenöl
25g Pinienkerne
4 Knoblauchzehen
20g Parmesan
½ Handvoll Minze
1 Zitrone, nur Saft
2–3 Eiswürfel
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Etwa 25 Minuten
Ergibt ca. 400g

- 1 Zucchini in dünne Scheiben schneiden. In Olivenöl kurz anbraten und abkühlen lassen.
- 2 Alle Zutaten im Mixer pürieren, die Eiswürfel nicht vergessen. Diese sorgen dafür, dass sich das Pesto nicht verfärbt und für die Konsistenz, da nicht wie üblich Öl beigefügt wird.

Tipp

Ein Hochgenuss zu Pasta oder als Brotaufstrich.
Eignet sich gut zum Einfrieren.

