

Weintrauben-Rucola-Pesto

Zutaten:

100 g Rucola
100 g Weintrauben, blau oder grün,
ohne Kerne
1/2 bis 1 Tl Salz
10 El Oliven- und/oder Walnussöl
100 g geriebene Mandeln
(50 g gehackte Mandeln optional)



Pürierstab oder Küchenmaschine mit entsprechendem Aufsatz

Zubereitung:

Rucola und Weintrauben waschen. In einem Sieb gut abtropfen lassen.

Alle Zutaten zusammen in ein passendes Gefäß füllen und pürieren. Je nach Geschmack, die gehackten, gerösteten Mandeln dazu geben und mit einem Löffel unterrühren. Dafür die 50 g gehackten Mandeln vorher bei mittlerer Temperatur in einer Pfanne goldbraun rösten und kurz abkühlen lassen.

Tipp:

Für ein schnelles Pesto kannst Du immer eine Portion Rucola im Gefrierfach haben. Der Rucola lässt sich hier eingefroren gut verarbeiten. Im gefrorenen Zustand kannst Du die Blätter schon mit den Händen zerbröseln und leichter pürieren.

Nach dem Waschen und vor dem Einfrieren solltest Du den Rucola gut trocken tupfen. Mit einem zu hohen Wasseranteil könnte das Pesto später zu flüssig werden.

Ist Dein Pesto nicht fest genug, kannst Du noch mehr gemahlene Mandeln, 2 bis 3 Esslöffel zarte Haferflocken oder geriebenen Parmesan unterrühren. So viel, dass das Pesto die gewünschte Konsistenz hat.