

# Rucola Pesto

Diese Sauce stammt ursprünglich von „rösle.de“ und wurde von mir etwas angepasst.

**Zutaten:** 125 g Rucola

1-2 Knoblauchzehen

150 ml Olivenöl

50 g helle Mandelkerne

250 ml Gemüsebrühe

250 ml Orangensaft

50 g alter Pecorino

Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

einige Tropfen Zitronensaft

**Zubereitung:** Zunächst die Mandeln mit der Brühe und dem Orangensaft weichkochen. Eventuell etwas Wasser angießen, damit die Mischung nicht zu trocken wird und die Nüsse weich sind. In der Zwischenzeit den Rucola waschen, trockentupfen und von dicken Stängeln befreien. Knoblauch abziehen und grob schneiden. Beides mit Olivenöl, Mandeln und Pecorino in den Mixer geben und zu einer glatten Paste verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und wenig Zitronensaft abschmecken und zu Ihrem Grillgemüse reichen

**Anmerkung:**

Schmeckt auch zu bissfest gekochten Nudeln als Grillbeilage und ist eine ideale Begleitung zu Fisch, Jakobsmuscheln, Kalbs- und Schweinefilet.

[Grillen](#)[Start](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

[https://www.ddws.de/fuer\\_s\\_grillen:rucola\\_pesto?rev=1438428648](https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:rucola_pesto?rev=1438428648)Last update: **25.03.2022 18:16**