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

Last update: **25.03.2022 18:16**