Zucchini-Pesto

Zutaten

- 200 g Zucchini
- 1 TL Salz
- 40 g Pinienkerne
- 10 g Basilikumblätter
- 2 g Zitronenmelisseblätter
- 80 g geriebener Parmesankäse
- 125 ml Olivenöl
- Salz & Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

- Zucchini waschen, Stiel und Blütenansatz entfernen und mit Hilfe einer Reibe mit großen Löchern in ein großes Sieb reiben, Salzen und für 30 Minuten ruhen lassen.
- In der Zwischenzeit die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett einige Minuten rösten und abkühlen lassen.
- Basilikum,- sowie Zitronenmelisseblätter waschen und trocken tupfen.
- Nach 30 Minuten die überschüssige Flüssigkeit der Zucchinistreifen herausdrücken.
- Anschließend alle Zutaten in einem Mixer für ein paar Minuten fein pürieren, nach und nach das Olivenöl hinzugeben und so lange weiter pürieren bis die Masse eine cremige Konsistenz hat.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Das fertige Zucchini Pesto in zwei luftdichte Weck-Gläser abfüllen und mit etwas Olivenöl bedecken - so hält sich das Pesto 2 Tage im Kühlschrank.

Portionsgröße: 2 kleine Weck-Gläser
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: 0 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©