



Kürbiskern Pesto

Für 4 Personen

Zutaten

60 g	Petersilien-Blätter
220 g	Kürbiskerne
300 ml	Olivenöl
120 g	Schwarzenstein-Käse gerieben
1	Bio-Zitrone
	Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Für das Pesto die Kürbiskerne in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze leicht rösten, bis sie eine goldbraune Farbe annehmen.

Die Petersilie gründlich waschen, vorsichtig trocken schütteln und anschließend fein hacken. Gib die Petersilie zusammen mit den gerösteten Kürbiskernen und dem frisch geriebenen Schwarzensteinkäse in einen Mörser oder Mixer. Füge das Olivenöl und den Zitronensaft hinzu und püriere alles, bis eine cremige, gleichmäßige Masse entsteht.

Koche die Nudeln nach Packungsanweisung und vermische sie anschließend gut mit dem frischen Pesto.

Das Pesto lässt sich in einem Glas im Kühlschrank bis zu zwei Wochen aufbewahren.