

## Rezeptidee

# Scharfes Rucola-Pesto



### Zutaten:

- 50 g Wasabi Rauke
- 50 g Wilde Rauke
- 1 TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 200 ml Olivenöl
- 1 Spitzer Zitrone
- 4 EL Pinienkerne
- 1 Knoblauchzehe
- 6 EL Parmesan gerieben

### Zubereitung:

1. Die Rucola Blätter waschen und trocken schütteln (schleudern), mit den Pinienkernen und dem Knoblauch im Mixer zerkleinern.
2. Während dem Mixen langsam das Olivenöl dazu giessen.
3. Den Parmesan fein reiben und mit einem Gummischaber unterrühren.
4. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ergibt ca. 2 Gläser, im Kühlschrank 2–4 Wochen haltbar.