

Spinatpesto:

Rezept für 4 Personen)

Zutaten:

50 g Spinatblätter
1 grössere Knoblauchzehe
½ Tl Salz
2 El Pecorino oder Parmesan
¾ dl Olivenöl
1 El Kochwasser
Gemahlene Mandeln (nach Bedarf)
1-2 El Pinienkerne

Zubereitung:

Pinienkerne trocken (ohne Öl) rösten

Die Spinatblätter fein schneiden, die Knoblauchzehe pressen, Pecorino und/oder Parmesan reiben und miteinander vermischen. Olivenöl und Kochwasser dazugeben und verrühren. Gemahlene Mandeln (nach Bedarf) dazu geben, um die Geschmacksspitzen zu brechen. Am Schluss die gerösteten Pinienkerne beimengen.