

Diener

Die Küche

Kürbiskernpesto

<https://www.diener.cc/rezepte/kuerbiskernpesto/>

Zutaten:

150g geröstete, gemahlene Kürbiskerne

3-4 geschälte Knoblauchzehen

100ml Kürbiskernöl

100ml Sonnenblumenöl

70g frisch geriebener Asmonte (steirischer Parmesan)

Pfeffer aus der Mühle

1/2 TL Salz

Prise Zucker

evtl. noch etwas Öl zum auffüllen oder abdecken der Gläser

Zubereitung:

Kürbiskerne mit den restlichen Zutaten (außer Öl und Parmesan) in einer Küchenmaschine cuttern, mit Öl und Parmesan vermischen, in vorbereitete Gläser füllen, mit Öl abdecken und verschließen.

Tipp:

Das Pesto passt sehr gut zu Vorspeisen, Schaf-, Ziegenkäse oder Mozzarella. Zusätzlich könnte man noch mit etwas Balsamico abschmecken.

Diener Glas GesmbH & Co KG

Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg

Telefon: 03142 / 22 252

E-Mail: office@diener.cc