

## Rucola-Pesto

Zutaten für 6 Portionen

100 g Rucola  
150 ml Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
60 g geschälte Mandeln  
1-2 EL Zitronensaft  
50 g Parmesan  
30 g Pecorino  
1 TL Salz



## Zubereitung

Die Mandeln trocken in einer Pfanne rösten.

Rucola waschen und trocken schleudern.

Parmesan und Pecorino reiben, Knoblauch schälen und grob zerteilen.

Im Mixer Rucola, Knoblauch, Salz und Mandeln zerkleinern. Dann mit dem Öl weitermixen. (Anm.: nicht zu lange mixen, sonst wird das Pesto zu fein).

Zum Schluss den Käse unterrühren und mit dem Zitronensaft und ev. noch etwas Olivenöl abschmecken.

Während man das Pesto bereitet, die Pasta kochen – hier Linguine – und ein wenig vom Kochwasser abschöpfen. Nudeln abgießen, mit dem Pesto und etwas Kochwasser vermischen und sofort servieren.

Übriggebliebenes Pesto hält sich mit Öl bedeckt im Kühlschrank einige Tage oder man friert es portionsweise ein.