

Petersilienpesto

Zutaten (ca. 4 Portionen):

- 3 Bund glatte Petersilie
- 1/2 Knoblauchzehe
- 1/2 rote Zwiebel
- 100 g Feta (oder alternativ Ziegenkäse)
- ca. 50 g Kürbiskerne
- 150 ml Olivenöl
- einen Spritzer frisch gepresste Biozitrone
- Salz
- Pfeffer (weiß), frisch gemahlen
- einen Spritzer Kürbiskernöl

Anleitung:

1. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Abkühlen lassen.
2. Die Zwiebel schälen, waschen und in kleine feine Würfel schneiden.
3. Knoblauch abziehen und fein hacken.
4. Den Käse in kleine Würfel schneiden.
5. Die Petersilie waschen, kurz trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen.
6. Kürbiskerne, Zwiebel, Knoblauch, Käse und Petersilie im Mixer grob zerkleinern.
7. Nun das Olivenöl unter die Masse rühren/mixen. Die Masse sollte insgesamt nicht zu fein werden.
8. Abschließend mit Zitrone, Kürbiskernöl, Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Servieren bzw. weiterverarbeiten und genießen.