

Spinat-Pesto



Zutaten für 200 g Pesto:

100 g frischer junger Spinat
30 g Parmesankäse
25 g Mandelkerne
1 rote Zwiebel
6 – 8 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

Spinat waschen. Stiele und dicke Blätter entfernen. In Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.

Zwiebel fein würfeln. Hinzufügen. Mandelkerne zerhacken, Parmesankäse fein hobeln. Alles zu den Spinatstreifen geben. 4 Esslöffel Olivenöl sowie je eine Prise Salz und Pfeffer zugeben. Die Pesto-Zutaten mit dem Stabmixer pürieren. Mit dem restlichen Olivenöl abschmecken.

Rezept: Edelkötter, Foto: gettyimages