



Rezepte aus der Behr Küche

BEHR'S Spinat-Pesto



Zutaten für 2 Personen

100 g Spinat
1 Knoblauchzehe
75 g Pinienkerne
150 ml Olivenöl
100 g geriebener Parmesan
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Spinat putzen, waschen und trocken schleudern. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Pinienkerne kurz ohne Fett in einer Pfanne anrösten.

Nun alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren, bis eine cremige Masse entsteht. Zum Schluss das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Das Pesto schmeckt wunderbar zu Pasta, auf einem Stück Baguette oder als Dip zum Grillen. Guten Appetit!