



Milkau 

Alles Gute aus der Heimat

Tante Milkau's Kürbispesto



Zutaten:

- 300 g Hokkaido-Kürbis
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 2 Knoblauchzehen
- 80 g Parmesan
- 50 g Kürbiskerne
- 2 EL Rapsöl
- 150 ml Olivenöl, kalt gepresst
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

1. Schritt

Kürbis waschen, aufschneiden, die Kerne herausschaben und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Zitronenschale abreiben und 2 EL Saft auspressen. Knoblauch pellen und fein hacken. Parmesan auf einer Küchenreibe fein reiben.

2. Schritt

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Kürbiswürfel 10 Minuten goldbraun rösten. Kürbiskerne und Knoblauch nach ca. 8 Minuten zugeben.

3. Schritt

Kürbiswürfel, Kürbiskerne, Knoblauch, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Parmesan und Olivenöl in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Noch mehr
Rezepte



» *Guten Appetit!* «