

**Rucolapesto, klassisch**

Für 4 - 8 Portionen braucht es:

**Zutaten:**

1-2 Bund Rucola (ca. 150 g), verlesen, grobe Stiele entfernt  
2 Knoblauchzehen, durchgepresst  
Meersalz  
1-2 EL Nüsse (z.B. Baumnüsse, Haselnüsse), leicht geröstet, gehackt  
2-3 EL geriebener Parmesan oder Sbrinz  
je 1 dl Nussöl und Olivenöl  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung:**

Rucola, Knoblauch und Meersalz im Mixer fein zerkleinern. Die Nüsse und den Käse dazugeben und zu pastenähnlicher Konsistenz mixen. Das Öl nach und nach beifügen und weitermixen, bis der Pesto eine cremige Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Passt zu Pasta, Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Gemüse oder Fisch vom Grill oder als Belag auf geröstetes Brot.

**Rezept aus:**

«Rucola» von Karin Messerli, AT Verlag

**Weitere Bücher:**

«Rucola», Zabert Sandmann Verlag  
«Rucola & Bärlauch» von G. Ruschitzka, GU Verlag  
«Rucola, Kresse & Bärlauch» von C. Schinharl, GU Verlag

(Patrick Zbinden)

Kochen mit Patrick Zbinden, Freitag, 19. August 2005, 11.10-11.30 h, DRS3