



Spinat – Erdnuss Pesto

Ein schnelles und einfaches Rezept für frisches Pesto.

Ich verspreche dir, es ist kein Vergleich zu einem Pesto aus dem Glas. Probier's aus!

Du brauchst eine Art von Mixer. Es funktioniert auch mit Mixstab oder Smoothiemaker. Falls du all das nicht hast schneide alles einfach sehr sehr klein – ganz old school.

	Zutaten
50 g	Erdnüsse
100 g	Babyspinat
50g	Parmesan
80 ml	Olivenöl
1 Zehe	Knoblauch
evtl. Spritzer	Zitronensaft
	Salz & Pfeffer

Gib die Erdnüsse in den Mixbehälter und mixe sie grob. Gib sie in eine Schüssel und zerkleinere den Parmesan – zuerst grob mit dem Messer, anschließend auch im Mixer. Gib ihn danach zu den Nüssen. Dann kommt auch schon der Spinat in den Mixer. Evtl. erstmal grob zerschneiden, anschließend in den Behälter. Gib das Öl und grob zerkleinerten Knoblauch dazu, würze mit etwas Salz und Pfeffer – und ab in den Mixer! Vorsicht, lass es nicht zu einem feinen Brei werden, lieber erstmal grob.

Gib dann die Nüsse und geriebenen Parmesan dazu – falls notwendig auch noch einen Schuss Olivenöl. Mixe das nochmal kurz durch und schmecke es ab.

Tipp: das Pesto kann super eingefroren werden, entweder in kleinen Gläsern oder auch in Eiswürfelform. (Sei vorsichtig mit Plastik, der Knoblauch kann dafür sorgen, dass die Form für immer danach duftet.)

Im Kühlschrank ist es bis zu einer Woche haltbar, wenn die Oberfläche komplett mit Öl bedeckt ist. Falls du kein Risiko eingehen willst, dass dein Basilikumpesto braun wird, kannst du einen Schuss Zitronensaft untermengen. Dabei musst du allerdings bedenken, dass es dann auch eine säuerliche Note bekommt.