

Hammer empfiehl



Kürbis-Pesto mit Salbei

- 300 g Hokkaido Kürbis
- 3 EL Öl zum Anbraten
- 70 g Parmesan
- 40 g Kürbiskerne
- 200 ml Walnussöl
- 2 Stängel Salbei
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung:

1. Kürbis entkernen und mitsamt der Schale in kleine Stücke schneiden. Die Stücke in einer Pfanne mit Öl anbraten.

2. Kürbiskerne in einer weiteren Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen. Aber Vorsicht, nicht zu stark rösten, die Kerne können dann bitter schmecken. Den gebratenen Kürbis, Salbei und das Walnussöl in ein Mixgefäß geben und mit dem Pürierstab zu einer cremigen Masse verarbeiten.

3. Die Kürbiskerne grob hacken und den Parmesan grob hobeln. Beides unter das Kürbis-Pesto heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

