

Pesto al limone Zitronenpesto

für ca. 10 – 14 Portionen

- | | |
|--------------|--|
| 100 g | Mandeln |
| ein bis zwei | Zitronen.
Mit einem Messer die gesamte Schale inkl. der weissen Haut abschälen.
Geschält sollen es ca. 270 gr sein. |
| 15 g | Rucola (oder Petersilie) |
| 100 g | Olivenöl
Von Mandeln bis Olivenöl alle Zutaten gut mixen,

dann
3 EL Parmesan und
3 EL Pecorino untermischen

Salz, Pfeffer.

Etwas Nudelwasser zur Seite stellen.

Nach dem Abgiessen der Nudeln diese zurück in den Topf geben,
Olivenöl daruntermischen.
Dann einen Teil des Pesto und nochmals eine gute Handvoll Rucola dazugeben.
So wird das Gericht schön grün!

Beim Anrichten mit gerösteten, gehackten Mandeln bestreuen. |

Podere Riparbella
Agriturismo ecologico
Agricoltura biologica
58024 Massa Marittima, Italia
T +39 0566 91 55 57
www.riparbella.com



VERONICAS TIPP

Den Teller vor dem Servieren mit fein gehackter selbstkandierter Orangenschale bestreuen! Ist sehr fein und macht die Zitrone etwas runder.