

Ilzes Kürbis-Pesto

- * Hokaido-Kürbis
- * Olivenöl
- * Salz, Pfeffer
- * Parmesan...s
- * Salatveredler (Kürbis-/Sonnenblumen-/Pinienkerne)

Hokaido klein schneiden / würfeln und auf ein Backblech geben mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln.

Bei 180 Grad / Umluft 15 – 20 Min. backen und dann abkühlen lassen.

Parmesan raspeln / Kerne in der Pfanne rösten / alles vermischen abschmecken (mit Salz, Pfeffer und Liebe)

Olivenöl dazugeben

* schmeckt super zu Baguette + Brot

Tipp von Ilze: schmeckt auch zu gut zu Gnocchis oder Nudeln / mit etwas Rucola und Parmesan garniert ein echter Knaller!

Viel Freude beim Zubereiten und Genießen!