



Kürbiskern Pesto

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });
```

Zu gebratenem oder gegrilltem Fisch, Rindfleisch, zum Einlegen / marinieren

Zutaten

- 60 ml Kürbiskern Öl
- 60 ml Olivenöl
- 60 g Kürbiskerne
- 1 Bündchen gezupfte Petersilie
- Grobes Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Petersilie mit dem groben Salz und den Kürbiskernen mörsern oder mit dem Stabmixer fein Pürieren, nach und nach die Öle dazu gen, salzen, pfeffern.

Rezeptart: Marinaden, Pesto, Soßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kuerbiskern-pesto/>