



Kürbispesto

Für 4 Pers:

- 600g Kürbis
- 4 Knoblauchzehen
- 2EL Olivenöl
- 1TL Salz, wenig Pfeffer
- 100g gemahlene Mandeln
- 3EL Rosmarin, fein geschnitten
- 50g Parmesan
- 1dl Olivenöl

Kürbis, Knoblauch und Öl in einer Schüssel mischen, würzen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.

Backen: ca. 20 Minuten in der Mitte des 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Kürbis mit dem Knoblauch pürieren.

Mandel, Rosmarin und Käse daruntermischen. Öl nach und nach darunter rühren.

Sofort heiss abfüllen. Ca. Haltbar im Kühlschrank 1 Woche.

Passt zu: Brot und Teigwaren

