

Spinatpesto

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

200g Blattspinat
1-2 Knoblauchzehen (optional)
Olivenöl (oder ein geschmacksneutrales Öl)
Salz

- Spinat von Stielen befreien und gründlich waschen, trockenschleudern.
- Knoblauch schälen, grob zerkleinern.
- Zutaten im Mixer bzw. mit dem Pürierstab pürieren, dabei nach und nach Öl zugeben, bis eine gleichmäßige Paste entsteht.
+ Mit Salz abschmecken.

Tip: Das Pesto hält sich mit Öl bedeckt in einem verschlossenen Glas einige Tage im Kühlschrank.

Hinweis: Das Pesto wird kalt auf heiße Pasta gegeben (eventuell mit etwas Nudelkochwasser angerührt).