

Rezept

Petersilienpesto

Ein Rezept von Petersilienpesto, am 04.07.2024

Zutaten

1 EL Kapern (in Salz)	1 Ei (Größe M)
1 Bund glatte Petersilie	1 Brötchen
2 EL Aceto balsamico	2 Knoblauchzehen
3 Sardellenfilets (in Öl)	100-150 ml Olivenöl (+ etwas mehr zum Auffüllen)
Salz	Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Twist-off-Glas (ca. ¼ l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1380 kcal

Zubereitung

1. Kapern in einer Tasse mit Wasser bedecken und wässern. Ei in ca. 10 Min. hart kochen, abschrecken, schälen, halbieren und das Eigelb herauslösen (das Eiweiß anderweitig verwenden). Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Brötchen aufschneiden, das weiche Innere herauslösen und mit Essig beträufeln. Knoblauch schälen.
2. Kapern aus dem Wasser nehmen und mit Eigelb, Petersilie, Knoblauch und Sardellenfilets im Mixer fein zerkleinern. Brötchen untermixen, dann das Öl. Das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Pesto in das Glas füllen, zum Konservieren mit Olivenöl bedecken. Gut verschließen und im Kühlschrank aufbewahren. Haltbarkeit: verschlossen 2-3 Monate, einmal geöffnet relativ schnell verbrauchen.