

## Kürbiskern-Pesto



### Zutaten:

100 g geröstete Kürbiskerne  
1 Hand voll Basilikum  
70 g Parmesan  
etwas Kürbiskernöl  
Pfeffer, ggf. Salz

- Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl bei niedriger Hitze gefühlvoll anrösten
- Alle Zutaten zusammenmixen und je nach Geschmack grob oder fein pürieren.

Je nach Ölmenge erhält man ein sämiges oder trockeneres Pesto.

Am besten gleich alles mit Genuss aufessen - z.B. auf gebackenen Hokkaido- oder Butternusskürbisspalten und mit einer schönen Scheibe Urbrot von der Bäckerei Schill oder einem frisch getoasteten Mischbrot von Henner-Brot ... - lecker!

Zur Aufbewahrung das Pesto in einem Glas mit einer zusätzlichen luftdichten Schicht Öl bedecken und in den Kühlschrank stellen.

Rezeptidee von Barbara Burger

