

2012

Grünes-Oliven-Pesto

Oliven, Knoblauchzehen und die Orangenmarmelade im Blitzhacker oder Mixer zerkleinern. Den geriebenen Parmesankäse und ca. 4 bis 5 EL Olivenöl dazugeben und so lange verrühren, bis eine cremige Paste entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In Gläsern abgefüllt und gekühlt gelagert hält sich das Pesto gut eine Woche. Um die Haltbarkeit zu erhöhen, das Pesto im Glas nach dem Abfüllen mit 3 bis 4 EL Olivenöl bedecken.

Oliven-Pesto passt prima zu Pasta, geröstetem Brot, Käse und zu gegrilltem Fleisch.

Zutaten für ca. 2 Gläser à 250 ml

300 g grüne Oliven (entsteint)
100 g frisch geriebener Parmesankäse
8 Knoblauchzehen
4 TL Orangenmarmelade
4-5 EL Olivenöl
Olivenöl zum Bedecken
Meersalz
Frisch gemahlener Pfeffer