AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	25 Min.	Herbst	international

RANDENPESTO



Rezept: Coopzeitung, 17. November 2020 - Foto: compactcook

KURZ VORGESTELLT

Unter Pesto versteht man in Italien Pesto genovese auf der Basis von Basilikum. Heute werden international viele kalte Gemüsesaucen als Pesto bezeichnet. Randenpesto mit der extravaganten Farbe schmeckt süsslich-erdig.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

600 g	Rohe Randen	4 EL	Sonnenblumenkerne
3 Zehen	Knoblauch	6 EL	Salbei
3 EL	Olivenöl	40 g	Parmesan, gerieben
2 Zw	Rosmarin		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Randen schälen und in Schnitze schneiden. Knoblauch schälen und zerdrücken. Rosmarin hacken.
2. Randen, Knoblauch, Rosmarin und 2/3 des Olivenöls mischen. Auf einem mit Backfolie oder Backpapier belegten Blech verteilen.
3. Mit 200° C ca. 50 Min. in der Ofenmitte backen. Dann etwas abkühlen lassen. In ein Mixglas geben.
4. Sonnenblumenkerne rösten. Salbei grob schneiden.
5. Den Rest des Olivenöls, Sonnenblumenkerne und Salbei zu den Randen geben und pürieren. Parmesan daruntermischen und abschmecken.

WEINBEGLEITUNG: Ein Pinot Noir mit seinen feinen Waldbodennoten passt gut zur würzigen Rande.