

Canapés mit Rucola-Pesto und Pinienkernen



Zutaten für 12 Stück:

12 Scheiben Baguette, schräg geschnitten

15-20 g Pinienkerne

Rucola-Pesto:

100 g Rucola

30 g Pinienkerne

1 kleine Knoblauchzehe

1 Msp Salz

Pfeffer aus der Mühle

4-5 EL Olivenöl

2-3 EL frisch geriebener
Parmesan

Besonderer Hilfsmittel:

Blitzhacker bzw. Stabmixer

1. Baguette schräg in Scheiben schneiden. Pesto aus Rucola aufstreichen.

2. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten, bis sie ganz leicht braun werden und zu duften anfangen. Dann aufstreuen.

Rucola-Pesto:

1. Harte Stängel beim Rucola abschneiden. Rucola-Salat wässern und waschen, anschließend trocken schleudern.
2. Pinienkerne in beschichteter Pfanne ohne Fett rösten.
3. Knoblauchzehe abziehen und fein hacken.
4. Alles in den Mixbecher geben, salzen, pfeffern.
5. 4-5 EL bestes Olivenöl dazu geben und gut mixen.
6. Falls das Pesto nicht flüssig genug ist, noch einen EL Olivenöl zugeben.
7. Parmesan frisch reiben und zugeben, nochmals durchmischen.

Hinweise:

Schmeckt auch gut mit selbst gemachtem Basilikum-Pesto.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Partygerichte, Canapés, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023